PT

SAMSUNG

Installation and User Manual

GB

GN641FDXD1 GN642FDXD1
GN641FDBD1 GN642FDBD1
GN641FDWD1 GN642FDWD1
GN641JDXD1 GN642JDXD1
GN641JDBD1 GN642JDBD1
GN641JDWD1 GN642JDWD1

Built-In Hotplate

P/N : 50552-86060

Preface

Thank you for using our appliance.
To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before use the appliance.
Keep these instructions at the place where you can find it easily.
If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact the Samsung customer care center.

These instructions are only valid for the countries of destination, the identification symbols which are indicated on the cover of the instruction manual.
The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.
The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety feafures of the products themselves.

Contents

Preface.....2

Safety Warning.....4-9
- Safety Warning.....4
- Installation.....5
- Child and People Safety.....6
- During Use.....7
- Cleaning & Service.....9
- Environmental Information.....9

Instructions for Use and Maintenance .10-18
- Description of the Appliance.....10
- How to Use.....11
- Safety and Energy Saving Advice.....13
- Cleaning and Maintenance.....15
- Troubleshooting.....17
- Application for Service.....18

Technical Instructions.....19-27
- Technical Instructions.....19
- Technical Data for Engineers.....20
- Positioning.....22
- Installing the Appliance.....23
- Gas Connection.....24
- Electrical Connection.....25
- Gas Conversion.....26
- Burner Features.....27

Safety Warning

- Your safety is the most important to Samsung.
- You must read warnings carefully before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any safety accident caused by misuse in advance and use the appliance more conveniently.
- Completely understand the following contents before read the instruction.

Danger/Warning	If this mark is neglected, the user may be dead or seriously injured.
Caution	If this mark is neglected, the user may be injured or damaged in property.

■ The following marks mean as follow:

General Danger, Warning and Caution

No Access

No Fire Tool

Must Do

Danger

■ If gas seems to leak, take the actions as follow :

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.

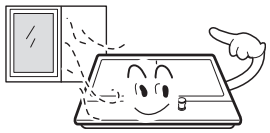
1 Stop using the product and close the middle valve.
2 Open the window to ventilate.
3 Contact our service center by using a phone outside.

* The fuel gas contains mercaptan, so that you can feel that the gas leaks even where only 1/1000 of the gas exists in the air with specific smell (smell of rotten garlic or egg).

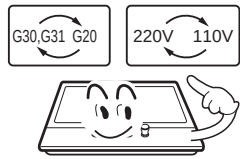
Installation

Warning

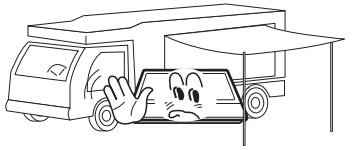
■ This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



■ Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



■ Do not install this appliance on any type of marine vessel or Leisure Accommodation Vehicle.



■ The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

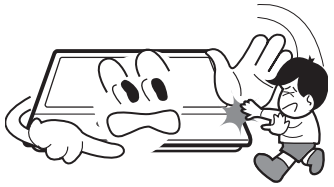
Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85˚C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Remove all packaging before using the appliance.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Precisely observe the evacuation of combustion products.

Child and People Safety

⚠ Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use.
  Children should be kept away until it has cooled.



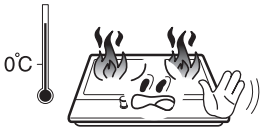
⚠ Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safety without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safety.

During Use

⚠ Warning

- Only use the appliance for preparing food. Never use it as a heater.



- It is dangerous to modify or try to modify the characteristics of this appliance.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.

- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.

- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.

- Never leave the appliance unattended when cooking with oil or fats. If fat or oil overheats, then it can ignite extremely quickly.

- Unstable or misshapen pans should not be used on the hob as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.

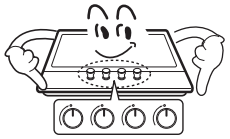
During Use (Continued)

■ Do not place any flammable object near the appliance.

■ Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.

■ Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operaiton.

■ Ensure the control knobs are in the 'OFF' position when not in use.



⚠ Caution

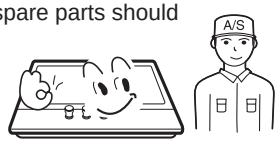
■ This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
■ Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
■ Use heat-resistant pot holders or gloves when handing hot pots and pans.
■ Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
■ Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
■ Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
■ When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
■ If you have any mechanical substance such as artificial heart and etc in your body, consult with a doctor before using the appliance.
■ Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
■ Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
■ When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking.
■ To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
■ Always turn burner controls off before removing cookware.
■ Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
■ Always heat fat slowly and watch as it heats.
■ Foods for frying should be as dry as possible.Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
■ Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Cleaning & Service

⚠ Warning

■ Never use abrasive or caustic cleaning things.

■ This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

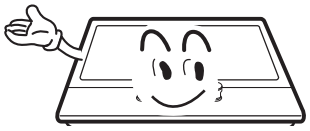


⚠ Caution

■ Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cool.
■ You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

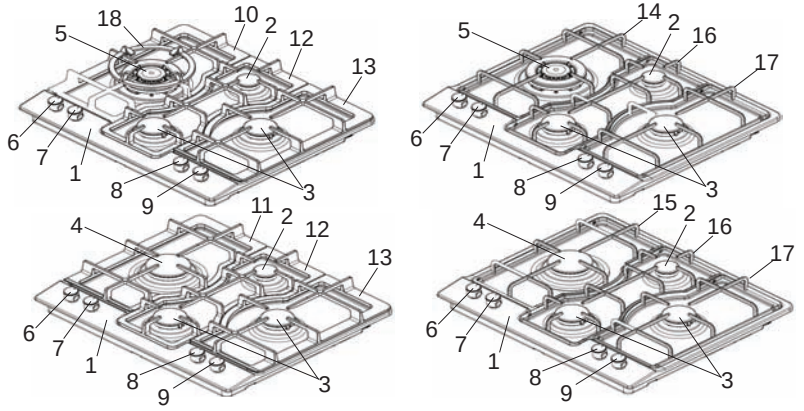
■ After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
■ When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

■ This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
■ Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
■ Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

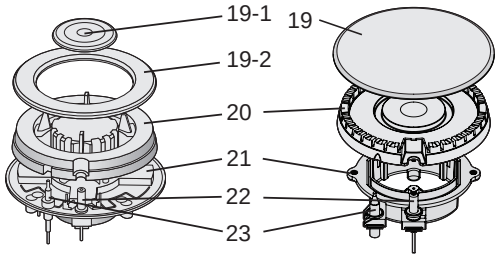
Description of the Appliance



1. Top Plate
2. Auxiliary Burner
3. Semi-rapid Burner
4. Rapid Burner
5. Triple crown Burner
6. Control handle for left burner (Tpiple crown burner or Rapid burner)
7. Control handle for center front burner (Semi-rapid burner)
8. Control handle for center rear burner (Auxiliary burner)
9. Control handle for right burner (Semi-rapid burner)
10. Castiron left pan support (for Triple crown burner)
11. Castiron left pan support (for Rapid burner)
12. Castiron middle pan support
13. Castiron right pan support
14. Drawing left pan support (for Triple crown burner)
15. Drawing left pan support (for Rapid burner)
16. Drawing middle pan support
17. Drawing right pan support
18. Wok pan support

Burner

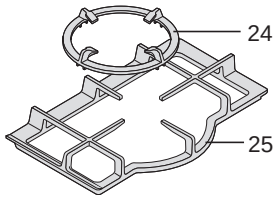
Triple crown



Auxiliary, Semi-rapid and Rapid

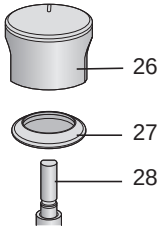
19. Burner lid
19-1. Inner Burner lid
19-2. Outer Burner lid
20. Flame Spreader
21. Burner Cup
22. Ignition Electrode
23. Flame supervision device

Wok pan support



24. Wok pan support
25. Pan support

Handle



26. Control handle
27. Sealing ring
28. Tap

How to Use

Turn on

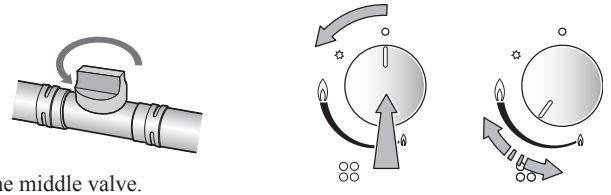
1 Preparation

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

○	Circle : gas off	Small flame : minimum setting	
Large flame : maximum setting		Ignition position	

- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

2 Ignition & Adjustment



- Open the middle valve.
- Place a pot or a pan on the corresponding cooking position.
- Fully press down the control handle for the corresponding cooking position and turn it to the left, to the ignition position, and hold it there for a few seconds at most until the burner ignites.
- After igniting, keep the control handle pressed for about 5~8seconds more because the heat sensor that opens the gas channel has to warm up first. And set control handle to the position you want.
- If the burner does not light, repeat the process.
- The flame size can be set continuously between maximum and minimum by slowing turning the control handle.

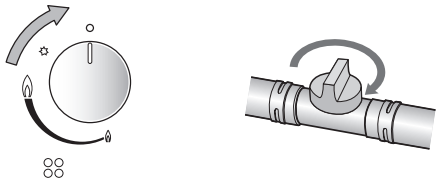
⚠

- **If the igniters are dirty, this makes the burner harder to light, so you should keep them as clean as possible. Do this with a small brush and make sure that the ignition device is not hit or knocked violently.**
- **The flame supervision device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1min before attempting a further ignition of the burner.**

How to Use (Continued)

Turn off

3 Extinguishment



■ Turn the control handle to clockwise, to setting ‘O’ (off position)
■ Close the middle valve.

■ Right after extinguishment, the appliance is still hot. Be careful not to be burned.

■ This appliance is fitted with a Flame supervision device which cuts off the supply of gas to a burner if the flame goes out, for example if food has boiled over, or if there was a sudden draught.
■ In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attemp to re-ignite the burner for at least 1min.

Safety and Energy Saving Advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	Φ min.	Φ max.
Triple crown	200mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-Rapid	130mm	180mm
Auxiliary	100mm	120mm

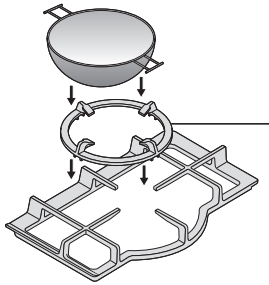
■ User can’t use cooking pan on the hotplate that overlap its edge.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that are suitable for each burner, so as to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Never cook without a lid or with the lid half off - you are wasting energy.	Always place the lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as if could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the pan support.	
	Do not use excessive weight and do not hit the hob with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

■ It is not permitted to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously by several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.
■ Do not touch the hob top and pan support while using or for a certain period after using.

■ As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

Safety and Energy Saving Advice (Continued)



This “WOK PAN SUPPORT” allows you to use receptacles with a concave base.

- **“WOK PAN SUPPORT” is only for triple crown burner.**
- **The manufacture declines all responsibility if this additional wok pan support is not used or are used incorrectly.**

CONCAVE PAN	
Φ min.	Φ max.
180mm	220mm

Cleaning and Maintenance

- **Cleaning operations must only be carried out when the appliance is cool.**
- **The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.**
- **Clean the appliance regularly, preferably after each use.**
- **Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface;you should clean it using water and a little washing up liquid.**

Usable	Unusable
Soft Clothing	Nylon Brush
Sponge Brush	Metal Brush
Neutral Detergent	Edible Oil
	Acidic/Alkali Detergent
	Abrasive
	Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the pan supports.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. Stubborn soiling is best soaked before.
- Finally dry everything with a clean soft cloth.

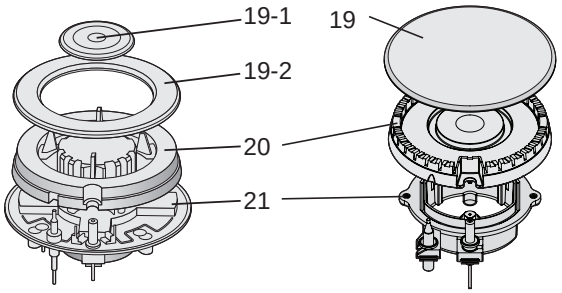
Top plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the Ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid and Rapid burners as follows :



1. Place the flame spreader (20) on to the burner cup (21) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Replace the burner lid (19, 19-1 & 19-2) ensuring that the locating tabs fit into the noches in the flame spreader (20).

⚠ **Replace parts in the correct order after cleaning.**
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating lugs must fit exactly into the notches.

Troubleshooting

- Repairs to the gas and electrical components of this appliance must only be carried out by a suitably qualified and competent person to ensure safety.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The middle valve is closed.	Open the middle valve completely.
Badly ignited	The middle valve is incompletely opened.	Open the middle valve completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe such alien substance with dried clothing.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Fire off while using	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	A gas tap has been left on.	Check to see if any gas taps are on.
	There may be a leak between the coupling and the gas bottle.	Make sure that the connection is airtight.

■ **If problem is not solved, please contact the** Samsung **customer care center.**

Application for Service

If you have any comments or questions regarding a Samsung products, contact the SAMSUNG customer care center.

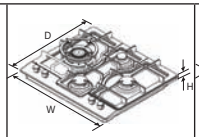
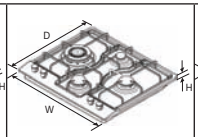
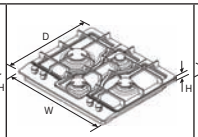
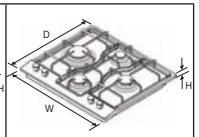
Region	Country	Customer Care Center (TEL)	Web Site	FAX no.	Address	Remark
Europe	BELGIUM	02 201 2418	www.samsung.be	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz	N/A	Distributor pro Českou republiku: Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4	
	DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FRANCE	3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com/fr	01 48 63 06 38	Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex, France	
	GERMANY	01805 - 121213 (€ 0,14/Min)	www.samsung.de	01805 - 121214	Samsung Electronics GmbH Samsung House, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Ts., Deutschland	
	HUNGARY	06-80-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/hu	N/A	Samsung Electronics Magyar Rt. Szépvölgyi Business Park, 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37	
	ITALIA	800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/it	02 92141801	Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5, 20063, Cernusco Sul Naviglio (MI)	
	LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.lu	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	NETHERLANDS	0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)	www.samsung.nl	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Postbus 681 2600AR Delft Nederland	
	NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	POLAND	0 801 801 881	www.samsung.com/pl	+48-22-607 4448	Samsung Electronics Polska sp. Z o.o. Dział Obsługi Klienta02-678 Warszawa; ul. Szturmowa 2a	
	PORTUGAL	80 8 200 128	www.samsung.com/pt	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICA PORTUGUESA, S.A Rua Cesario Verde, no 5-4, Piso2795-753 Queijas-Portugal	
	SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/sk	N/A	N/A	
	SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com/es	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICS IBÉRIA, S.A Ciencies, 55-65 (Polígono Pedrosa) 08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)	
	SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	U.K	0870 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk	0870 7221127	Samsung Electronics U.K. Ltd. Customer Care Centre PO Box 17243 Edinburgh, EH11 4YB United Kingdom	
	Republic of Ireland	0818 717 100	www.samsung.com/uk	+44 (0)870 7221127		
	Switzerland	0800-SAMSUNG (7267864)	http://www.samsung.com/ch/	N/A		
CIS	RUSSIA	8-800-200-0400	www.samsung.ru	+7-495-783-0556	117545 Россия, Москва, ул. Дорожная, д.3, корп. 6	
	KAZAHSTAN	8-800-080-1188	www.samsung.kz	+7 (3272) 58-59-66	050051 4th floor, 172 Dostyk Ave. Almaty Republic of Kazakhstan	
	UZBEKISTAN	8-800-120-0400	www.samsung.uz	+998-71-120-7208	100-742 12fl.,International Business Center,107B,Amir Temur str., Tashkent,Uzbekistan	
	UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.com/ur	+380 (44) 537 59 48	30A, Spaska St, Floor 3, Kiev 04070, Ukraine	
	LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt	+370 52 139 770	Zemaites 21, Vilnius, LT-2009, Lithuania	
	LATVIA	800-7267	http://www.samsung.com/lv/index.htm	+371 7 50 84 80	J. Alunana 2, Riga, LV-1340, Latvia	
	ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee			
Asia Pacific	AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au	(612) 9763 5750	Samsung Electronics Australia 7 Parkview Drive, Homebush Bay NSW 2127	
	MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my	03-22636759	Samsung Malaysia Electronics Sdn. Bhd. 3B-1-1. Level 1, Block 3B, Plaza Sentral, Jalan Stesen Sentral 5, KL Sentral , 50470, Kuala Lumpur, Malaysia	
	THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th	02-689-3298	Thai Samsung Electronics Co.,Ltd Service Department 1,6 floor Boonmitr Building 138 Silom Rd., Suriyawong Bangrak Bangkok 10500	
					บริษัท ไทยซัมซุงอิเล็คโทรนิคส์ จำกัด เลขที่ 138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1,6 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	

Technical Instructions

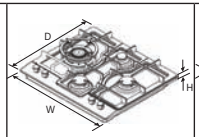
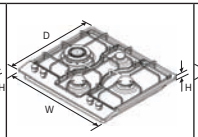
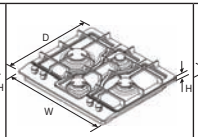
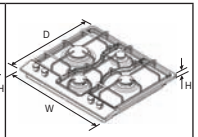
- **This appliance must be installed by a qualified technician or installer.**
- **Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.**
- **The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).**
- **This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilaton.**
- **Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.**
- **All appliances containing any electrical components must be earthed.**
- **Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliacne which become hot.**
- **Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.**
- **Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.**
- **The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.**
- **Turn on appliance tap and light each burners.**
  Check for a clear blue flame without yellow tipping.
  If burners shows any abnormalties check the following :
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installaion.**
- **The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.**

Technical Data for Engineers

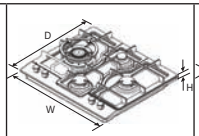
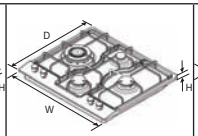
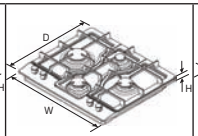
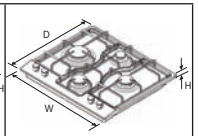
Appliance Specification

				
Model	**GN642JDXD1**	**GN641JDXD1**	**GN642FDXD1**	**GN641FDXD1**
Pan Support	Cast Iron	Drawing	Cast Iron	Drawing
Support Wok	O	X		
Top Plate	Stainless steel			
Control Handle	Silver color			
Weight	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimension (WxDxH)	594*510*46			
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	1/2 inch female thread			
Electric supply	220~240V, 50Hz			
Burner Feature	Triple crown(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)		Rapid(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)	

\

				
Model	**GN642JDBD1**	**GN641JDBD1**	**GN642FDBD1**	**GN641FDBD1**
Pan Support	Cast Iron	Drawing	Cast Iron	Drawing
Support Wok	O	X		
Top Plate	Black enamel coating			
Control Handle	Titan color			
Weight	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimension (WxDxH)	594*510*46			
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	1/2 inch female thread			
Electric supply	220~240V, 50Hz			
Burner Feature	Triple crown(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)		Rapid(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)	

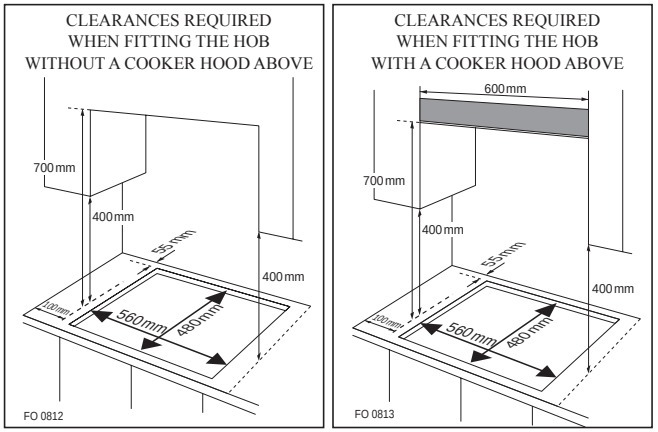
Technical Data for Engineers (Continued)

				
Model	**GN642JDWD1**	**GN641JDWD1**	**GN642FDWD1**	**GN641FDWD1**
Pan Support	Cast Iron	Drawing	Cast Iron	Drawing
Support Wok	O	X		
Top Plate	White enamel coating			
Control Handle	White color			
Weight	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimension (WxDxH)	594*510*46			
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	1/2 inch female thread			
Electric supply	220~240V, 50Hz			
Burner Feature	Triple crown(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)		Rapid(1EA), Semi-rapid(2EA), Auxiliary(1EA)	

- **APPLIANCE CLASS : Class 3**
- **APPLIANCE CATEGORY :**

	BE/FR	**GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK**	**PL**
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU		
Cat.	II 2H3B/P		
P(mbar)	25-30		

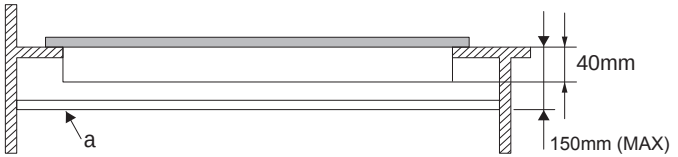
Positioning



Cut out size
Width : 560mm
Depth : 480mm
Thickness : 30~50mm

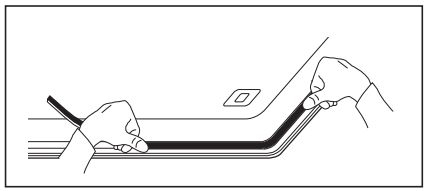
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;**

- The edge of the appliance must be a minimum distance of 55mm from a rear wall.
- A minimum distance of 100mm must be left between the side edges of the appliance and any adjacent cabinets or walls.
- The minimum distance combustible material can be fitted above the appliance in line with the edges of the appliance is 400mm. If it is fitted below 400mm a space of 50mm must be allowed from the edges of the appliance.
- The minimum distance combustible material can be fitted directly above the appliance is 700mm.

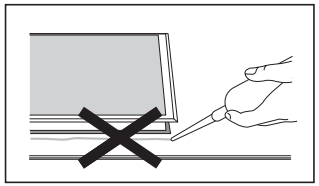


- This panel(a) must be positioned at a maximum distance of 150mm below the worktop.

Installing the Appliance

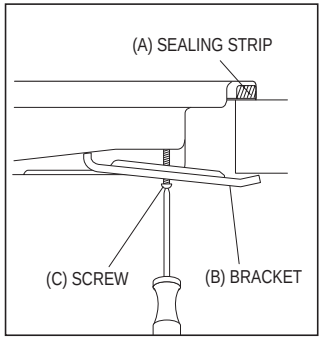


1. Remove the pan support, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
   Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sealing strip provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

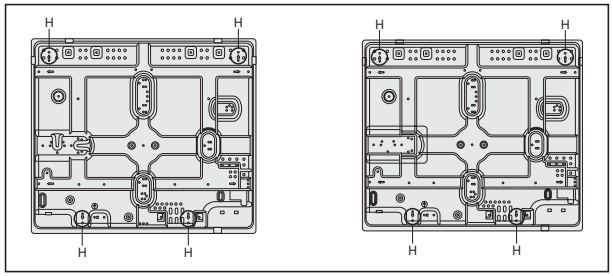


⚠ **Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.**

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws.There are one set of screw holes in each corner of the hob(H).
   Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position it.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.
   Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.



Gas Connection

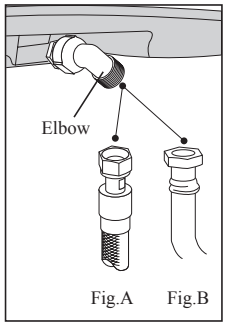
■ **This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.**

■ **This appliance is supplied to run on natural gas only and cannot be used on any other type of gas without modification. Conversion for use on LPG and other gases must only be undertaken by a qualified person.**

The gas inlet connection fitting is 1/2 inch female thread.

Gas distributed by pipe ; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection option.

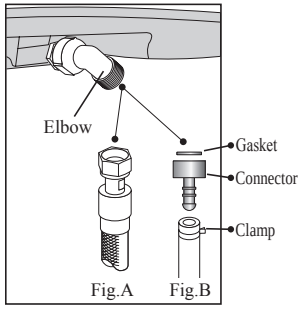


■ **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors.
Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

■ **Connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors.** (Fig. A)
You can use a flexible stainless steel pipe available from your after sales service department.

■ **Connection using flexible tube with screw-on connectors.** (Fig.B)
These tubes must not exceed 2 meters in length and must be accessible along their entire length.

Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)



■ For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, using a flexible undulated metal tube with scerw-on connectors (maximum length 2meters) (Fig.A)

■ For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2meters), with two clamps.
One on the connector, and the other on the pressure regulator, and a gasket should be fitted between the connector and the hob's elbow. (Fig.B)

■ **You can obtain the connector and the gasket from your After-Sales Service.**
In France, you must use a tube or a pipe featuring the "NF Gaz" logo.
If the installation is difficult, unscrew the Elbow slightly and tighten it after locating the Elbow.

■ **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.**

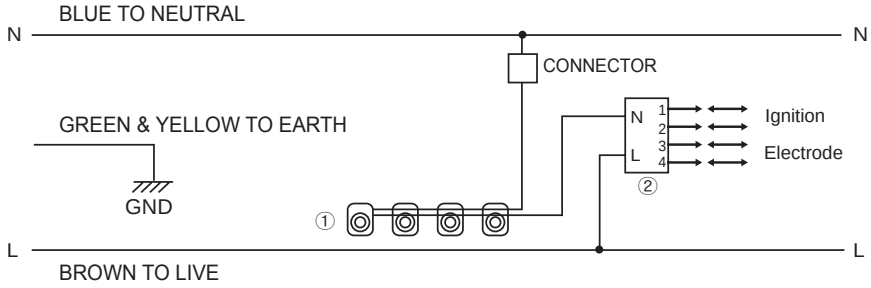
■ **Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before the end of service life (indicated on the hose)**

Electrical Connection

■ This appliance must be earthed.
■ This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50/60Hz AC electricity supply.
■ The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
- Green/yellow = Earth
- Blue = Neutral
- Brown = Live

■ **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

■ WIRING DIAGRAM

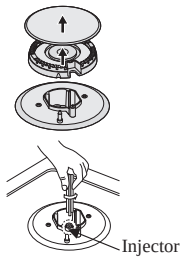


① MICRO SWITCHES
② IGNITER
(INPUT: 220V 50~60HZ, OUTPUT: 15.25V)

Gas Conversion

- Be careful, the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1 Change the injector of the burners.



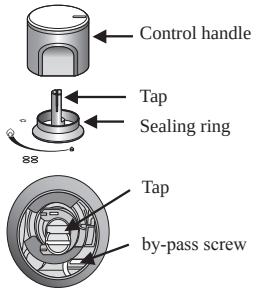
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. (see table 1. Page 27.)

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjusting of the taps of the cooking hob burners for reduced consumption



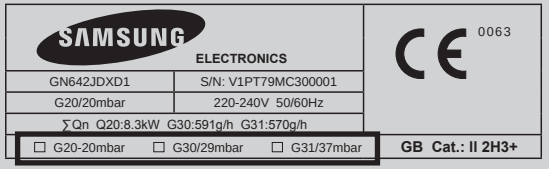
① Turn the taps down to minimum.

② Remove the control handles from taps.

③ Adjusting the by-pass screw.
- For converting G20 into G30 or G31, the screw must be screwed down fully tight.
- At this stage, light up the burners and turn the control handles from max position to minimum position to check flame stability.
- For converting G30 or G31 into G20, please contact "After-Sales Service".

④ Replace the control handles on the taps.

- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.



Burner Features

Nominal heat input and flow rates see below at 15˚C at 1,013 mbar. (Table 1)

COUN-TRY	TYPE OF GAS	BURNER	Triple-Crown		Rapid		Semi-rapid		Auxiliary		Total
		POSITION	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	
GB,IT FR,HU BE,LT NL,PT ES,CZ SK	G-30 BUTANE 29 mbar	Injector make (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Nominal heat input (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.75	1.75	0.43	1.0	0.37	11.3
		Nominal flow rates (L/h)	267	193	211	53	120	31	71	25	
PL	G-30 BUTANE 36 mbar	Injector make (1/100 mm)	93		80		62		47		-
		Nominal heat input (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.85	1.75	0.48	1.0	0.38	11.3
		Nominal flow rates (L/h)	259	185	203	58	125	33	71	25	
GB,IT FR,BE LT,PT ES,CZ SK	G-31 PROPANE 37 mbar	Injector make (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Nominal heat input (Kw)	3.8	2.5	3.0	0.7	1.75	0.4	1.0	0.33	11.3
		Nominal flow rates (L/h)	254	177	199	49	118	28	68	23	
GB,IT FR,BE LT,PT PL,ES CZ,SK	G-20 NATURAL 20 mbar	Injector make (1/100 mm)	135		119		97		72		-
		Nominal heat rating (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.78	1.75	0.51	1.0	0.29	11.3
		Nominal flow rates (L/h)	361	129	271	79	166	54	91	30	
HU	G-20 NATURAL 25 mbar	Injector make (1/100 mm)	128		110		91		68		-
		Nominal heat input (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.84	1.75	0.57	1.0	0.32	11.3
		Nominal flow rates (L/h)	350	129	271	79	166	54	91	30	

Burner	Calibrated orifice 1/100mm
Auxiliary	31
Semi-rapid	34
Rapid	45
Triple-Crown	65

- Aeration adjustment none

GB

SAMSUNG

Manuel d’installation et d’utilisation

FR

GN641FDXD1 GN642FDXD1
GN641FDBD1 GN642FDBD1
GN641FDWD1 GN642FDWD1
GN641JDXD1 GN642JDXD1
GN641JDBD1 GN642JDBD1
GN641JDWD1 GN642JDWD1

Plaque chauffante intégrée

This EEE is compliant with RoHS

Préface

Merci d'utiliser notre appareil électrique.
Afin d'utiliser correctement cet appareil et afin de prévenir tout éventuel risque, veuillez lire les présentes instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conserver ces instructions dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement.
Si vous avez des doutes concernant les informations présentes dans ces instructions, veuillez contacter le centre Service Client Samsung.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destinations, qui sont identifiés par les symboles présents sur la couverture du manuel d'instructions.
Le fabricant ne sera tenu responsable d'aucun dommage à la personne ou de matériel causé par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

L'appareil a été certifié pour être utilisé dans d'autres pays que ceux mentionnés sur l'appareil.
Le fabricant se réserve également le droit de procéder à des modifications du produit s'avérant nécessaires ou utiles, sans remettre en cause sa fonction principale ni les critères de sécurité des produits.

Sommaire

Préface.....2

Consignes de sécurité 4-9
- Consignes de sécurité.....4
- Installation 5
- Sécurité pour les enfants et les adultes 6
- Pendant l'installation 7
- Entretien et service.....9
- Informations sur l'environnement 9

Instructions pour l'utilisation et l'entretien..10-18
- Description de l'appareil.....10
- Mode d'emploi 11
- Consignes de sécurité et conseil d'économie d'énergie 13
- Nettoyage et entretien.....15
- Dépannage.....17
- Demande de service de réparation 18

Instructions techniques 19-27
- Instructions techniques.....19
- Données techniques pour les ingénieurs ...20
- Positionnement.....22
- Installation de l'appareil.....23
- Raccordement au gaz 24
- Raccordement à l'électricité 25
- Conversion du gaz 26
- Caractéristiques des brûleurs.....27

Consignes de sécurité

- Pour Samsung, votre sécurité prime.
- Vous devez lire les avertissements et consignes avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel d'instructions doit être conservé avec l'appareil afin de pouvoir le consulter plus tard. Si l'appareil est vendu ou céder à une tierce personne, assurez-vous de remettre le manuel au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où les mesures de sécurité ne sont pas observées.
- Les signes suivants sont conçus afin de faciliter leur compréhension permettant de prévenir tout accident causé par une mauvaise utilisation et permettant de mieux utiliser l'appareil.
- Veuillez parfaitement comprendre le contenu suivant avant de lire les instructions.

Danger/Avertissement	Si ce point n'est respecté, l'utilisateur peut décéder ou être gravement blessé.
Attention	Si ce point n'est pas respecté, l'utilisateur peut se blesser et l'appareil peut être endommagé.

■ Les signes suivants ont la signification suivante :

Danger général, Avertissement et Attention

Pas accès

Pas d'outil contre le feu

Obligation

Danger

■ S'il semble y avoir une fuite de gaz, prendre les mesures suivantes :

- Ne pas allumer la lumière.
- Ne pas brancher/débrancher d'appareil électrique et ne toucher aucune prise électrique.
- Ne pas utiliser de téléphone.

1 Arrêter d'utiliser le produit et fermer la valve du milieu.
2 Ouvrir la fenêtre pour aérer.
3 Contacter notre centre de service en utilisant un téléphone à l'extérieur.

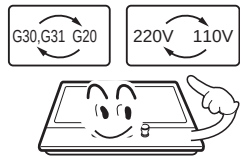
* Le gaz combustible contient du thiol, ce qui vous permet de sentir s'il y a une fuite de gaz, même si seul 1/1000 est présent dans l'air (odeur d'ail ou œuf grillé).

Installation

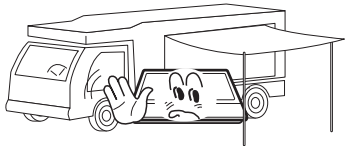
Avertissement

■ Cet appareil doit être installé conformément aux lois et réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans une pièce bien aérée.

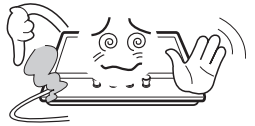
■ Avant l'installation, s'assurer que l'alimentation en gaz et électricité convient au type mentionné sur la plaque.



■ Ne pas installer cet appareil dans un navire ou un véhicule de loisir, quel qu'il soit.



■ Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec l'appareil ou une autre pièce.



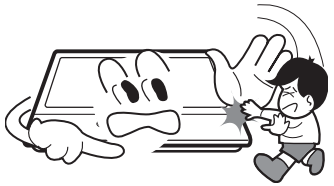
Attention

- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglages pour cet appareil sont mentionnées sur l'étiquette ou la plaque d'informations.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que le produit n'est pas endommagé et le cordon d'alimentation est en parfait état. Si ce n'est pas le cas, contacter le vendeur avant d'installer l'appareil.
- Tout meuble adjacent et tout matériau utilisé pour l'installation doivent pouvoir supporter une température de 85˚C minimum par rapport à la température de la pièce dans lequel se trouve l'appareil, lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Retirer tout emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer le brûleur et attendre au moins une minute avant de le rallumer.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz dégage de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. S'assurer que la cuisine est bien aérée : laisser les trous d'aération dégagés ou installer un système de ventilation (hotte mécanique).
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, comme l'augmentation de la ventilation mécanique.
- Respecter scrupuleusement l'évacuation des produits de combustion.

Sécurité pour les enfants et les adultes

⚠ Avertissement

- Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de ou avec l'appareil.
- L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne.
  Les enfants doivent en être tenus éloignés jusqu'à ce qu'il refroidisse.



⚠ Attention

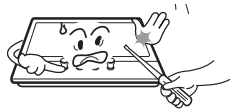
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en tirant les poêles et casseroles de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, un manque d'expérience ou des connaissances les empêchant d'utiliser cet appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction d'une personne responsable leur garantissant d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Pendant l'installation

⚠ Avertissement

- Utiliser l'appareil uniquement pour préparer de la nourriture. Ne jamais s'en servir comme chauffage.

- Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de cet appareil.



- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz dégage de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. S'assurer que la cuisine est bien aérée : laisser les trous d'aération dégagés ou installer un système de ventilation (hotte mécanique).

- Ne pas utiliser cet appareil s'il a été en contact avec de l'eau. ne pas manipuler cet appareil avec des mains humides.

- Les surface chauffantes et de cuisson de l'appareil sont chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Bien faire attention.

- Ne pas utiliser de grands chiffons ou torchons ou autres car l'extrémité peut entrer en contact avec les flammes et prendre feu.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors d'une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse. Si la matière grasse ou l'huile sont trop chauffée, elle peut rapidement s'enflammer.

- Des poêles instables ou difformes ne doivent pas être utilisées sur le plan de cuisson : des poêles instables peuvent provoquer un accident en se renversant..

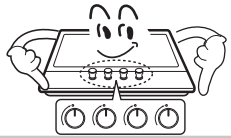
Pendant l'installation (suite)

■ Ne placer aucun objet inflammable près de l'appareil.

■ Les denrées périssables, les objets en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être conservés sur ni sous l'appareil.

■ Ne vaporiser pas d'aérosol à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

■ S'assurer que les boutons de commandes sont bien sur "OFF" lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



⚠ Attention

■ Cet appareil est conçu pour une cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
■ Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la ventilation mécanique.
■ Utiliser des poignées ou des maniques pour saisir les poêles ou casseroles chaudes
■ Veiller à ce que les poignées ou les maniques ne deviennent pas humides ou mouillées, cela permettrait à la chaleur de se diffuser rapidement à travers la matière et entraînerait un risque de brûlure.
■ Utiliser les brûleurs uniquement après avoir posé la poêle ou la casserole dessus. Ne pas faire chauffer de poêle ou de casserole vide.
■ Ne jamais utiliser de plat en plastique ou en aluminium sur l'appareil.
■ Lors d'utilisation d'autres appareils électriques; s'assurer que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de cuisson de l'appareil.
■ En cas de présence d'un mécanisme, tel qu'un cœur artificiel, dans le corps, consulter un médecin avant d'utiliser cet appareil.
■ Tenir les poignées éloignées des flammes lorsque le plat est soulevé.
■ Ne pas utiliser de torchon ou de tout autre type de tissu en guise de poignée. Les tissus peuvent s'enflammer au contact d'un brûleur chaud.
■ Lors de l'utilisation d'un plat en verre, vérifier qu'il est conçu pour les plaques de cuisson.
■ Pour réduire les risques de brûlures et d'enflammement des matières ainsi que du renversement, tourner les poignées ou manches de la poêle vers le côté ou le centre de la plaque de cuisson de sorte qu'ils ne soient pas au-dessus du brûleur adjacent.
■ Toujours éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou casserole.

Entretien et service

⚠ Avertissement

■ Ne jamais utiliser de nettoyant abrasif ou caustique.

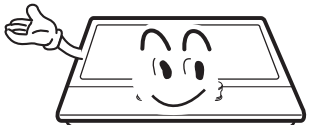
■ Cet appareil ne doit être réparé ou vérifié par une personne agréée uniquement et seules des pièces de rechange originales et agréées peuvent être utilisées.

⚠ Attention

■ Avant de tenter de nettoyer l'appareil, ce dernier doit être débranché et froid.
■ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou d'appareil de nettoyage haute pression pour nettoyer l'appareil.

Informations sur l'environnement

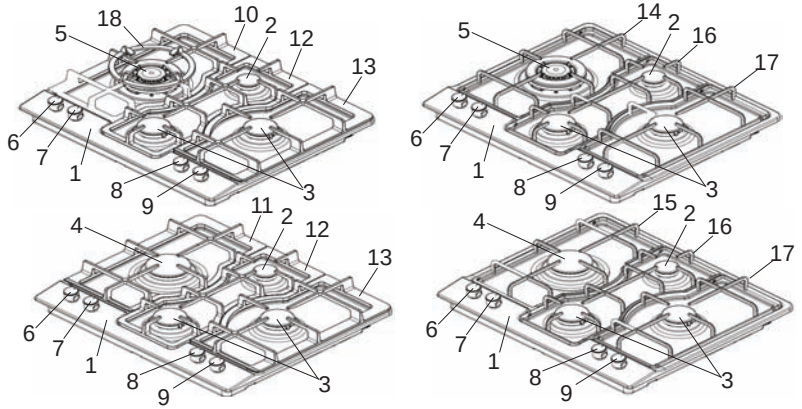
■ Après l'installation, jeter les emballages conformément aux consignes de sécurité et environnementales.
■ Quand un vieil appareil est jeté, le rendre inutilisable en coupant le câble.



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

■ Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.
■ Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.
■ Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

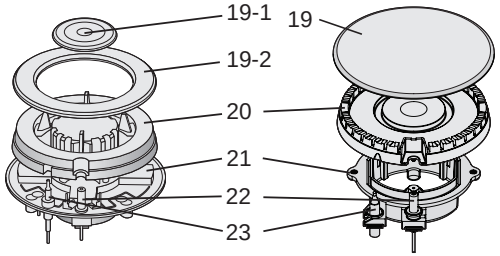
Description of the Appliance



1. La plaque supérieure
2. Brûleur auxiliaire
3. Semi-rapide du brûleur
4. Brûleur rapide
5. Brûleur triple couronne
6. Manette de commande pour brûleur de gauche (Brûleur triple couronne ou un brûleur rapide)
7. Manette de commande pour brûleur avant centre (Semi-rapide du brûleur)
8. La poignée de commande pour brûleur arrière centre (Brûleur auxiliaire)
9. Manette de commande pour brûleur rigth (Semi-rapide du brûleur)
10. Fonte soutien panoramique gauche (Pour le brûleur triple couronne)
11. Fonte soutien panoramique gauche (Pour le brûleur rapide)
12. Fonte support de casserole moyenne
13. Fonte soutien pan rigth
14. Emboutissage appui panoramique gauche (Pour le brûleur triple couronne)
15. Emboutissage appui panoramique gauche (Pour le brûleur rapide)
16. Emboutissage appui pan milieu
17. Emboutissage appui pan droit
18. Soutien wok

Brûleur

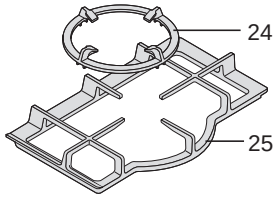
Triple couronne



Auxiliaire, semi-rapide et rapide

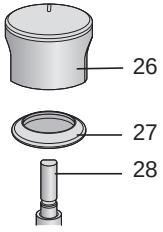
19. Couvre-élément
19-1. Couvre-élément intérieur
19-2. Couvre-élément extérieur
20. Allume-flamme
21. Tête du brûleur
22. Electrode d'amorçage
23. Appareil de surveillance de flamme

Porte-wok



24. Porte-wok
25. Porte-casserole

Poignée



26. Bouton de commande
27. Joint d'étanchéité
28. Tige

Mode d'emploi

Allumage

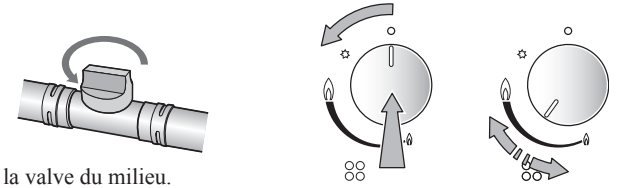
1 Préparation

Les symboles suivants s'afficheront sur le panneau de commandes, à côté de chaque bouton de commande :

O	Cercle : gaz éteint		Petite flamme : paramétrage minimum
	Grande flamme : paramétrage maximum		Position d'allumage

- Le paramétrage minimum est à la fin de la rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du bouton de commande.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre la position maximum et minimum.
- Le symbole du panneau de commandes, à côté de chaque bouton de commande, indiquera quel brûleur fonctionne.

2 Allumage et réglage



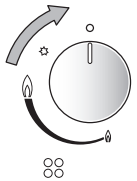
- Ouvrir la valve du milieu.
- Placer une poêle ou une casserole sur la position de cuisson correspondante.
- Baisser complètement le bouton de commande de la position de cuisson correspondante, puis le tourner vers la gauche, sur la position d'allumage et maintenir sur cette position pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Après l'allumage, maintenir le bouton de commande appuyé entre 5 et 8 secondes car le capteur de chaleur qui ouvre le conduit de gaz doit d'abord chauffer. Puis mettre le bouton de commande sur la position souhaitée.
- Si le brûleur ne s'allume pas, répéter le processus.
- La taille de la flamme peut constamment être réglée sur maximum et minimum en tournant doucement le bouton de commande.

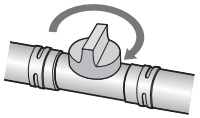
⚠
- **Si les brûleurs sont sales, ils peuvent avoir plus de mal à s'allumer, il faut alors les nettoyer dès que possible. Les nettoyez avec un petit pinceau et s'assurer que le dispositif d'allumage ne soit pas cogné ni violemment heurté.**
- **Le dispositif de surveillance de la flamme ne doit pas être allumé au moins pendant les 15s qui suivent. Si au bout de 15s, le brûleur ne s'allume pas, arrêter de faire fonctionner le dispositif et ouvrir la porte du compartiment et/ ou attendre au moins 1 minutes avant de retenter d'allumer le brûleur.**

Mode d'emploi (suite)

Arrêter

3 Arrêter





■ Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, pour placer le bouton sur la "○" (position "off").

■ Fermer la valve du milieu.

■ Juste après l'arrêt de son fonctionnement, l'appareil est encore chaud. Attention à ne pas se brûler.

■ Cet appareil est doté d'un appareil de surveillance de flamme qui coupe l'alimentation en gaz d'un brûleur si la flamme sort, par exemple, si un aliment à déborder, ou en cas de pression soudaine.

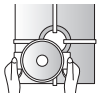
■ Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer le brûleur et attendre au moins 1 min. avant de le rallumer.

Consignes de sécurité et conseil d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à celui du brûleur.

BRULEURS	CASSEROLES	
	Φ min.	Φ max.
Triple couronne	200mm	260mm
Rapide	200mm	260mm
Semi-Rapide	130mm	180mm
Auxiliaire	100mm	120mm

■ L'utilisateur ne doit pas utiliser de casserole sur une plaque de cuisson qui chevauche ses bords.

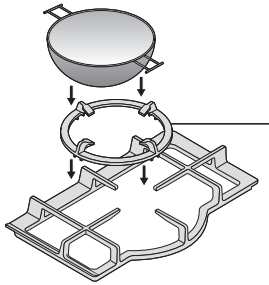
NON		OUI	
	Ne pas utiliser de casserole ou de poêle de petit diamètre sur de grands brûleurs. La flamme ne doit jamais atteindre le bord de la poêle ou casserole.	Toujours utiliser une poêle ou casserole correspondant à chaque brûleur, et ce afin de ne pas gaspiller du gaz et ne pas décolorer la poêle ou la casserole.	
	Ne jamais cuire sans couvercle ou avec un couvercle à moitié fermé. - cela gaspille de l'énergie.	Toujours mettre un couvercle.	
	Ne pas utiliser de poêle avec un fond convexe ou concave.	Utiliser uniquement des poêles, des casseroles ou des fait-tout avec un fond plat et épais.	
	Ne pas placer de poêle ou casserole sur un côté du brûleur, comme pour le pencher. Ne pas utiliser de poêle ou de casserole avec un grand diamètre à proximité des boutons de commande, ou qui, placés au milieu, pourraient toucher les commandes ou qui seront si près qu'ils pourraient les faire chauffer et les endommager.	Toujours bien placé la poêle sur le brûleur, pas sur un côté uniquement.	
	Ne jamais placer une poêle directement sur le brûleur.	La placer sur le porte-casserole.	
	Ne pas utiliser de poids excessif et ne pas heurter le plan de cuisson avec des objets lourds.	Manipuler la poêle/casserole avec précaution lorsqu'elle est sur le brûleur.	

■ Il n'est pas autorisé de faire chauffer en même temps des plats à rôtir, des poêles à frire ou des plateaux à grillade car la chaleur engendrée pourrait endommager l'appareil.

■ Ne pas toucher le dessus du plan de cuisson ni le porte-casserole lorsqu'ils sont en cours d'utilisation ou juste après.

■ Dès que le liquide commence à bouillir, baisser la flamme, ainsi l'eau continuera à frémir.

Consignes de sécurité et conseil d'économie d'énergie (suite)



Ce "PORTE-WOK" vous permet d'utiliser des récipients à fond concave.

⚠
- **Le "PORTE-WOK" n'est disponible que sur le brûleur à triple couronne.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité quant à la non-utilisation ou la mauvaise utilisation du porte-wok.**

POELE CONCAVE	
Φ min.	Φ max.
180mm	220mm

Nettoyage et entretien

⚠
- **Les opérations de nettoyage ne peuvent se faire que lorsque l'appareil est froid.**
- **L'appareil doit être débranché des alimentations principales avant le début du nettoyage.**
- **Nettoyer l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.**
- **Les nettoyants abrasifs ou des objets pointus endommageront la surface de l'appareil ; ce dernier doit être nettoyé avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.**

Permis	Non permis
Chiffon doux	Pinceau en nylon
Pinceau éponge	Huile comestible
Détergent neutre	Abrasif
	Pinceau métallique
	Acide/Alcali Détergent
	Diluant/Benzène

Porte-casserole, boutons de commande

- Retirer les porte-casseroles.
- Les nettoyer et nettoyer les boutons de commandes avec un chiffon humide, du produit vaisselle et de l'eau chaude. Pour les tâches récalcitrantes, les faire tremper dans l'eau avant.
- Puis tout sécher à l'aide d'un chiffon sec et propre.

Table de cuisson

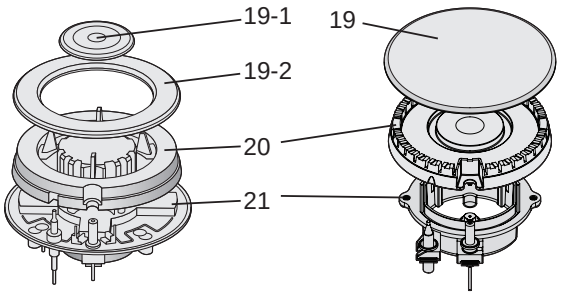
- Essuyez régulièrement la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux essoré préalablement imprégné d'eau tiède contenant un peu de produit vaisselle.
- Séchez la table de cuisson complètement après nettoyage.
- Ôtez tous les restes d'aliments ou de liquides salés de la table de cuisson dès que possible afin d'éviter les risques de corrosion.
- Les parties de l'appareil en acier inoxydable peuvent se décolorer avec le temps. Ceci est un phénomène normal causé par les températures élevées. Ces parties doivent être nettoyées après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.

Nettoyage et entretien (suite)

BRULEURS

- Retirer les cache-éléments et les allume-flammes en les tirant vers le haut de la plaque de cuisson.
- Les faire tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Après les avoir nettoyés et lavés, les essuyer et les sécher avec précaution. S'assurer que les trous des flammes sont propres et complètement secs.
- Essuyer les parties fixes de la tête du brûleur à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.
- Essuyer doucement le dispositif d'allumage avec un chiffon bien essorer puis essuyer avec un chiffon propre et sec.
- Avant de remettre les brûleurs sur la plaque de cuisson, s'assurer que l'injecteur n'est pas obstrué.

■ Replacer les brûleurs auxiliaire, semi-rapide et rapide comme suit :



1. Placer l'allume-flamme (20) sur la tête du brûleur (21) de sorte que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de flammes de sorte que leur trou respectif soit dans la lignée de l'allume-flamme. L'allume-flamme doit se clipser pour être correctement en place.
2. Replacer le couvre-élément (19, 19-1 & 19-2) en s'assurant que les pattes rentrent dans les rainures de l'allume-flamme (20).

⚠ **Remettre les pièces dans le bon ordre après les avoir nettoyés.**
- Ne pas confondre le bas et le haut.
- Les tenons doivent parfaitement rentrés dans les rainures.

Dépannage

- Pour des raisons de sécurité, des réparations liées aux composants de gaz ou d'électricité doivent être effectuées par une personne qualifiée et compétente uniquement.
- Cependant, quelques problèmes mineurs peuvent résolus comme suit :

Problème	Cause probable	Solution
Pas d'allumage	Pas d'étincelle	Vérifier l'alimentation en électricité
	Le cache-élément est mal assemblé	Bien assembler le cache-élément
	La valve du milieu est fermée	Ouvrir complètement la valve du milieu.
Mal allumé	La valve du milieu n'est pas entièrement ouverte.	Ouvrir complètement la valve du milieu.
	Le cache-élément est mal assemblé	Bien assembler le cache-élément
	La prise de l'allumage est obstruée par un corps étranger.	Retirer le corps étranger avec un chiffon sec.
	Les brûleurs sont mouillés.	Bien sécher les cache-éléments
	Les trous de l'allume-flamme sont obstrués.	Nettoyer l'allume-flamme.
Lors de la combustion et de l'allumage, on entend un bruit.	Le cache-élément est mal assemblé.	Bien assembler le cache-élément
La flamme s'éteint pendant l'utilisation de l'appareil	Le dispositif de surveillance de la flamme est obstrué par un corps étranger.	Nettoyer le dispositif de surveillance de la flamme
Flamme jaune	Les trous de l'allume-flamme sont obstrués.	Nettoyer l'allume-flamme.
	Un gaz différent est utilisé	Vérifier le gaz utilisé
Flamme instable	Le cache-élément est mal assemblé	Bien assembler le cache-élément
Odeur de gaz	Un robinet de gaz est resté ouvert.	Vérifier qu'aucun robinet de gaz n'est resté ouvert
	Il peut y avoir une fuite entre le couplage et la bouteille de gaz.	S'assurer que la connexion est étanche.

❗ **■ Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le centre de Service Client Samsung.**

Demande de service de réparation

Si vous avez des remarques ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le centre de Service Client SAMSUNG.

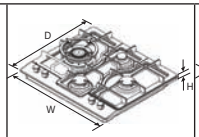
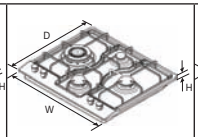
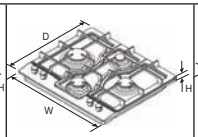
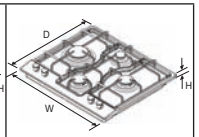
Région	Pays	Centre de Service Client (TEL.)	Site Internet	N° de fax	Adresse	Remarque
Europe	BELGIQUE	02 201 2418	www.samsung.be	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	REPUBLIQUE TCHEQUE	844 000 844	www.samsung.com/cz	N/A	Distributor pro Českou republiku: Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4	
	DANEMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FINLANDE	030-6227 515	www.samsung.com/fi	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FRANCE	3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com/fr	01 48 63 06 38	Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex, France	
	ALLEMANGE	01805 - 121213 (€ 0,14/Min)	www.samsung.de	01805 - 121214	Samsung Electronics GmbH Samsung House, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Ts., Deutschland	
	HONGRIE	06-80-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/hu	N/A	Samsung Electronics Magyar Rt. Szépvölgyi Business Park, 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37	
	ITALIE	800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/it	02 92141801	Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5, 20063, Cernusco Sul Naviglio (MI)	
	LUXEMBOURG	02 261 03 710	www.samsung.lu	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	PAYS-BAS	0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)	www.samsung.nl	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Postbus 681 2600AR Delft Nederland	
	NORVEGE	815-56 480	www.samsung.com/no	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	POLOGNE	0 801 801 881	www.samsung.com/pl	+48-22-607 4448	Samsung Electronics Polska sp. Z o.o. Dział Obsługi Klienta02-678 Warszawa; ul. Szturmowa 2a	
	PORTUGAL	80 8 200 128	www.samsung.com/pt	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICA PORTUGUESA, S.A Rua Cesario Verde, no 5-4, Piso2795-753 Queijas-Portugal	
	SLOVAQUIE	0800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/sk	N/A	N/A	
	ESPAGNE	902 10 11 30	www.samsung.com/es	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICS IBÉRIA, S.A Ciencies, 55-65 (Polígono Pedrosa) 08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)	
	SUEDE	0771-400 200	www.samsung.com/se	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	R.-U.	0870 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk	0870 7221127	Samsung Electronics U.K. Ltd. Customer Care Centre PO Box 17243 Edinburgh, EH11 4YB United Kingdom	
	République d' Irlande	0818 717 100	www.samsung.com/uk	+44 (0)870 7221127		
	Suisse	0800-SAMSUNG (7267864)	http://www.samsung.com/ch/	N/A		
CEI	RUSSIE	8-800-200-0400	www.samsung.ru	+7-495-783-0556	117545 Россия, Москва, ул. Дорожная, д.3, корп. 6	
	KAZAHSTAN	8-800-080-1188	www.samsung.kz	+7 (3272) 58-59-66	050051 4th floor, 172 Dostyk Ave. Almaty Republic of Kazakhstan	
	OUZBEKISTAN	8-800-120-0400	www.samsung.uz	+998-71-120-7208	100-742 12fl.,International Business Center,107B,Amir Temur str., Tashkent,Uzbekistan	
	UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.com/ur	+380 (44) 537 59 48	30A, Spaska St, Floor 3, Kiev 04070, Ukraine	
	LITHUANIE	8-800-77777	www.samsung.lt	+370 52 139 770	Zemaites 21, Vilnius, LT-2009, Lithuania	
	LETTONIE	800-7267	http://www.samsung.com/lv/index.htm	+371 7 50 84 80	J. Alunana 2, Riga, LV-1340, Latvia	
	ESTONIE	800-7267	www.samsung.ee			
Asie Pacifique	AUSTRALIE	1300 362 603	www.samsung.com/au	(612) 9763 5750	Samsung Electronics Australia 7 Parkview Drive, Homebush Bay NSW 2127	
	MALAISIE	1800-88-9999	www.samsung.com/my	03-22636759	Samsung Malaysia Electronics Sdn. Bhd. 3B-1-1. Level 1, Block 3B, Plaza Sentral, Jalan Stesen Sentral 5, KL Sentral , 50470, Kuala Lumpur, Malaysia	
	THAILANDE	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th	02-689-3298	Thai Samsung Electronics Co.,Ltd Service Department 1,6 floor Boonmitr Building 138 Silom Rd., Suriyawong Bangrak Bangkok 10500	
					บริษัท ไทยซัมซุงอิเล็คโทรนิคส์ จำกัด เลขที่ 138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1,6 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	

Instructions techniques

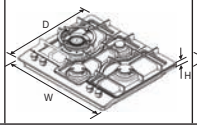
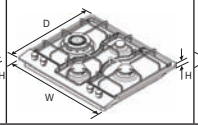
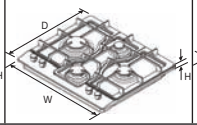
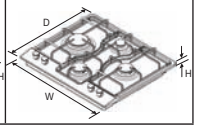
- **Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.**
- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution de la pièce. (gaz naturel ou gaz sous pression) et de l'appareil sont compatibles.**
- **Les conditions de réglages pour cet appareil sont mentionnées sur l'étiquette (ou la plaque d'informations).**
- **Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation pour appareils à combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention toute particulière doit être donnée aux exigences requises concernant la ventilation.**
- **Avant l'installation couper l'alimentation en gaz et électricité de l'appareil.**
- **Tous les appareils dotés de composants électriques doivent être reliés à la terre.**
- **S'assurer que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de façon à ce qu'il ne touche aucune pièce de l'appareil qui peut chauffer.**
- **Le tuyau et le connecteur de gaz ne doivent pas être pliés ni bloqués par d'autres appareils.**
- **Vérifier les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions du trou à découper dans la cuisine.**
- **Les panneaux au-dessus du plan de travail, directement à proximité de l'appareil, doivent être en matériau non-inflammable. Les surfaces stratifiées ainsi que la colle utilisées doivent résister à la chaleur, afin de ne pas être détériorée.**
- **Allumer le robinet de l'appareil et de allumer chaque brûleur.**
  Vérifier que la flamme est bien bleue, sans pointe jaune.
  Si le brûleur présente des anomalies vérifie ce qui suit :
  - que le cache-élément est bien mis
  - l'allume-flamme est bien positionné
  - que le brûler est verticalement bien aligné avec l'injecteur.
- **Un test de fonctionnement complet et un test détectant les éventuelles fuites doivent être réalisés par le monteur après installation.**
- **Le tube flexible doit être monté de sorte qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une pièce mobile de l'encastrement et qu'il ne puisse pas être compressé.**

Données techniques pour les ingénieurs

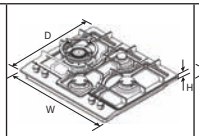
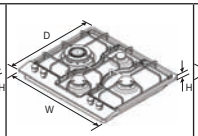
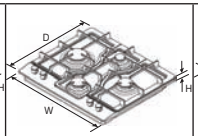
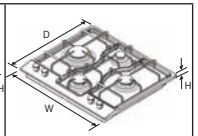
Caractéristiques de l'appareil

				
Modèle	**GN642JDXD1**	**GN641JDXD1**	**GN642FDXD1**	**GN641FDXD1**
Porte-casserole	Métal moulé	Emboutissage	Métal moulé	Emboutissage
Porte-wok	O	X		
Plaque de cuisson	Acier inoxydable			
Bouton de commande	Couleur argent			
Poids	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensions (WxDxH)	594*510*46			
Dispositif d'allumage	Type d'allumage continu			
Raccordement au gaz	fil femelle 1/2 pouce			
Alimentation électrique	220~240V, 50Hz			
Caractéristiques du brûleur	Triple couronne (1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)		Rapide(1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)	

\

				
Modèle	**GN642JDBD1**	**GN641JDBD1**	**GN642FDBD1**	**GN641FDBD1**
Porte-casserole	Métal moulé	Emboutissage	Métal moulé	Emboutissage
Porte-wok	O	X		
Plaque de cuisson	Émail noir revêtement			
Bouton de commande	Couleur titane			
Poids	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensions (WxDxH)	594*510*46			
Dispositif d'allumage	Type d'allumage continu			
Raccordement au gaz	fil femelle 1/2 pouce			
Alimentation électrique	220~240V, 50Hz			
Caractéristiques du brûleur	Triple couronne (1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)		Rapide(1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)	

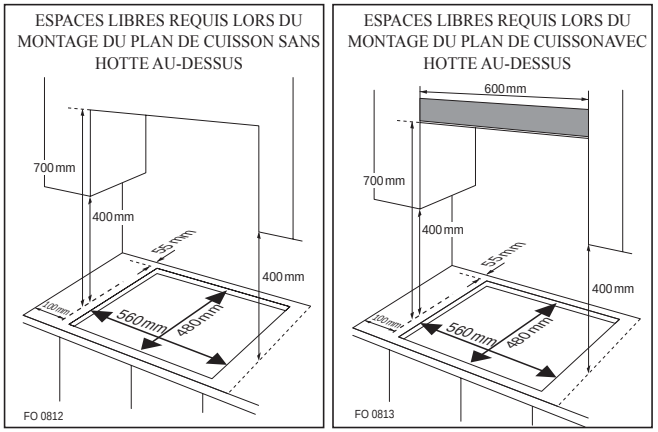
Données techniques pour les ingénieurs (suite)

				
Modèle	**GN642JDWD1**	**GN641JDWD1**	**GN642FDWD1**	**GN641FDWD1**
Porte-casserole	Métal moulé	Emboutissage	Métal moulé	Emboutissage
Porte-wok	O	X		
Plaque de cuisson	Émail blanc revêtement			
Bouton de commande	Couleur blanche			
Poids	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensions (WxDxH)	594*510*46			
Dispositif d'allumage	Type d'allumage continu			
Raccordement au gaz	fil femelle 1/2 pouce			
Alimentation électrique	220~240V, 50Hz			
Caractéristiques du brûleur	Triple couronne (1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)		Rapide(1ch), Semi-rapide (2ch), Auxiliaire (1ch)	

- **CLASSE DE L'APPAREIL : Classe 3**
- **CATEGORIE DE L'APPAREIL :**

	BE/FR	**GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK**	**PL**
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU		
Cat.	II 2H3B/P		
P(mbar)	25-30		

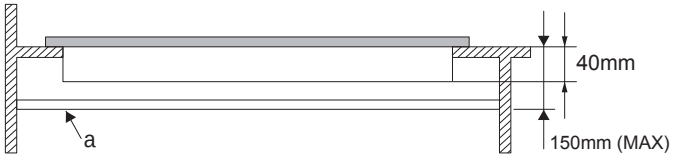
Positionnement



Dimensions
des découpes
Largeur : 560mm
Profondeur : 480mm
Epaisseur : 30~50mm

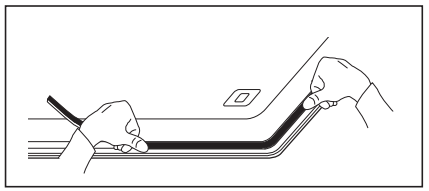
■ **Cet appareil doit être monté dans une cuisine encastrée ou un plan de travail, avec les distances minimales requises.**

- Le bord de l'appareil doit être éloigné du mur arrière d'au moins 55 mm.
- Une distance minimale de 100 mm doit être laissée entre le bord de l'appareil et tout autre meuble ou mur adjacent.
- La distance minimale de la matière combustible qui peut être montée au-dessus de l'appareil dans la lignée de l'appareil est de 400mm. Si elle est à moins de 400 mm, un espace de 50 mm doit être laissé de chaque côté de l'appareil.
- La distance minimale de la matière combustible qui peut être directement montée au-dessus de l'appareil est de700mm.

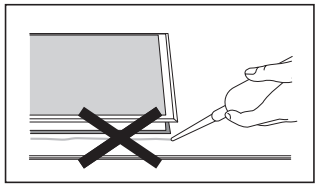


- Ce panneau (a) doit être positionné à une distance maximale de 150 mm en dessous du plan de travail.

Installation de l'appareil

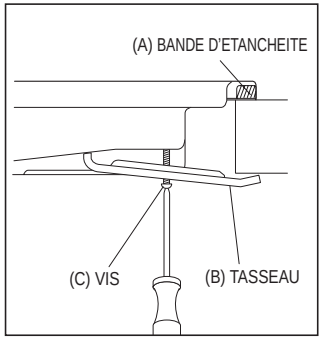


1. Retirer le porte-casserole, le cache-élément et l'allume-flamme et retourner doucement l'appareil et le placer sur une surface rembourrée.
   Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de surveillance de la flamme ne soient as endommager au cours de cette opération.
2. Appliquer la bande d'étanchéité fournie tout autour de l'appareil.
3. Ne laisser pas de vide entre le dispositif étanche ou ne chevaucher pas l'épaisseur.

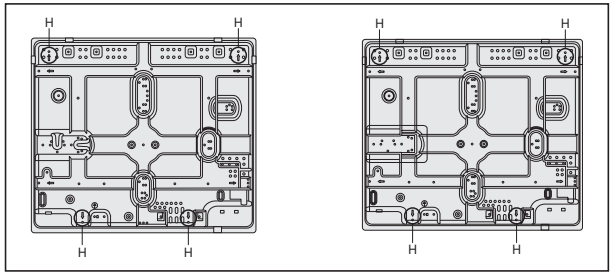


⚠ **Ne pas utiliser de joint en silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture.**

Cela rendra l'appareil difficile à retirer de l'ouverture à l'avenir, notamment en cas de réparation.



1. Placer le tasseau (B) sur les trous correspondant à la taille des vis. Il y a deux trous de vis dans chaque coin du plan de travail (H).
   Serrer doucement une vis (C) à travers le tasseau (B) de sorte que ce dernier soit fixé au plan de travail, mais de sorte qu'il soit toujours possible de régler sa position.
2. Retourner de nouveau doucement le plan de travail et le baisser doucement dans le trou d'ouverture découpé.
3. Sous le plan de travail, régler les tasseaux pour qu'ils soient bien adaptés au plan de travail.
   Puis bien serrer les vis (C) pour sécuriser la position du plan de travail.



Raccordement au gaz

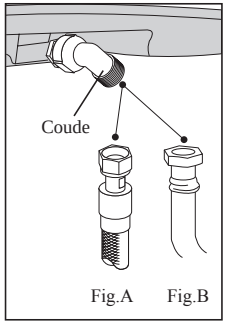
■ **Cet appareil doit être installé et connecté selon les réglementations d'installation en vigueur dans le pays où cet appareil sera utilisé.**

■ **Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz naturel uniquement. Il n'est pas possible de l'utiliser avec tout autre gaz sans modification. La conversion de l'utilisation avec du LPG ou autre gaz ne peut être effectuée que par une personne qualifiée.**

L'installation de la connexion d'entrée de gaz est un fil femelle de 1/2 pouce.

Gaz distribué par le tuyau, gaz naturel, gaz propane ou gaz butane

Pour votre sécurité, vous devez choisir parmi une des trois options de connexion suivantes.

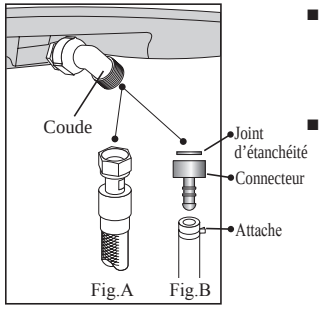


■ **Connexion avec un tuyau rigide** fait de cuivre et de connecteurs mécaniques vissés.
Faire la connexion directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

■ **Connexion utilisant un tuyau en métal ondulé flexible avec des connecteurs vissés.** (Fig. A)
Vous pouvez utiliser un tuyau en inox flexible disponible au service après-vente.

■ **Connexion utilisant un tuyau flexible avec des connecteurs vissés.** (Fig.B)
Ces tubes ne doivent pas excéder 2 mètres de longueur et doivent être accessibles sur toute leur longueur.

Gaz alimenté par réservoir ou cylindre (butane/propane)



■ Pour la sécurité de l'utilisateur, il est recommandé d'effectuer la connexion à l'aide d'un tuyau rigide si possible, tout en utilisant un tube en métal ondulé flexible avec des connecteurs vissés (longueur maximum de 2 mètres) (Fig.A)

■ Pour une installation existante, où il n'est pas possible de monter un tuyau de gaz flexible, galonné et renforcé, la connexion peut être effectuée avec un tuyau de gaz flexible (longueur maximum de 2 heures), avec deux attaches.
Une sur le connecteur, l'autre sur le régulateur de pression et un joint d'étanchéité doit être installé entre le connecteur et le coude du plan de cuisson. (Fig.B)

■ **Il est possible de se procurer le connecteur et le joint d'étanchéité auprès du service après-vente. En France, il est obligatoire d'utiliser un tuyau portant la mention "NF Gaz". Si l'installation s'avère difficile, dévisser doucement le coude et le serrer après avoir replacer le coude.**

■ **Un test de fonctionnement complet et un test détectant les éventuelles fuites doivent être réalisés par le monteur après installation.**

■ **L'accès à toute la longueur du tuyau de connexion doit être possible etLe tuyau de gaz doit être remplacé avant son utilisation avant la fin de sa durée de vie.(indiqué sur le tuyau)**

Raccordement à l'électricité

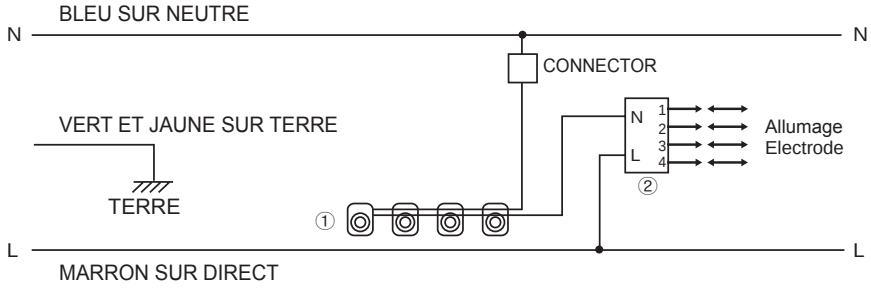
■ L'appareil doit être mis à la terre.

■ Cet appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation électrique de 220~240V, 50/60Hz CA.

■ Les câbles des fils principaux sont colorés en fonction du code suivant :
- Vert/Jaune = Terre
- Bleu = Neutre
- Marron = Direct

■ **Le fil coloré en vert et en jaune doit être raccordé au terminal marqué de la mettre E pour le symbole de la mise à la terre.**

■ SCHEMA DU CABLAGE

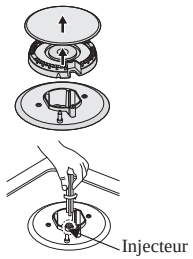


① MICRO INTERRUPTEURS
② ALLUMEUR
(ENTREE: 220V 50~60HZ, SORTIE : 15,25V)

Conversion du gaz

⚠
- **Attention, les opérations et réglages à effectuer lors de la conversion d'un gaz à un autre.**
- **Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.**
- **Avant de commencer, couper l'alimentation en gaz et électricité de l'appareil.**

1 Changer l'injecteur des brûleurs.



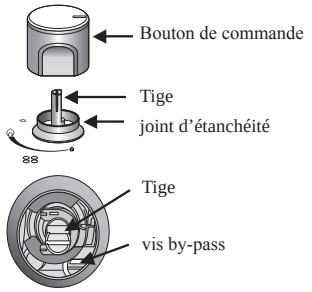
Retirer le porte-casserole, le cache-élément et l'allume-flamme.

Dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé de 7 mm et le remplacer par l'injecteur conçu pour la nouvelle alimentation en gaz.
(voir tableau 1. Page 27.)

Remonter avec précaution tous les composants.

Une fois les injecteurs remplacés, il est conseillé de bien fixer l'injecteur.

2 Réglage des robinets des brûleurs du plan de cuisson pour une réduction de la consommation



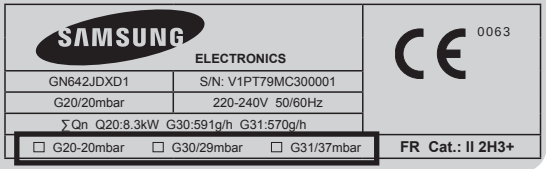
① Tourner les robinets au minimum

② Retirer les boutons de commandes de leur tige.

③ Régler la vis by-pass.
- Pour convertir G20 en G30 ou G31, la vis doit être vissée jusqu'au bout.
- A ce stade, allumer les brûleurs et tourner les boutons de commandes de la position maximum à la position minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.
- Pour convertir G20 en G30 ou G31, contacter le "service après-vente".

④ Remettre les boutons de commandes sur leur tige.

⚠
- **Ne pas démonter la tige : en cas de dysfonctionnement, changer entièrement la tige.**
- **Avant de remettre les brûleurs sur la plaque de cuisson, s'assurer que l'injecteur n'est pas obstrué.**
- **Un test de fonctionnement complet et un test détectant les éventuelles fuites doivent être réalisés après la conversion du gaz. (avec de l'eau savonneuse ou un détecteur de gaz)**
- **Une fois la conversion terminée, un technicien ou installateur qualifié doit marqué d'un "V" la bonne catégorie de gaz, correspondant au réglage de la plaque de cuisson. Supprimer les marques "V" précédentes.**



Caractéristiques des brûleurs

Les taux d'entrée de chaleur nominale et de débit voir ci-dessous à 15˚C à 1,013 mbar. (Tableau 1)

PAYS	TYPE OF GAZ	Brûleur	Triple couronne		Rapide		Semi-Rapide		Auxiliaire		Total
		POSITION	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	
GB,IT FR,HU BE,LT NL,PT ES,CZ SK	G-30 BUTANE 29 mbar	Injecteur (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Entrée de chaleur nominale (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.75	1.75	0.43	1.0	0.37	11.3
		Taux de débit nominal (L/h)	267	193	211	53	120	31	71	25	
PL	G-30 BUTANE 36 mbar	Injecteur (1/100 mm)	93		80		62		47		-
		Entrée de chaleur nominale (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.85	1.75	0.48	1.0	0.38	11.3
		Taux de débit nominal (L/h)	259	185	203	58	125	33	71	25	
GB,IT FR,BE LT,PT ES,CZ SK	G-31 PROPANE 37 mbar	Injecteur (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Entrée de chaleur nominale (Kw)	3.8	2.5	3.0	0.7	1.75	0.4	1.0	0.33	11.3
		Taux de débit nominal (L/h)	254	177	199	49	118	28	68	23	
GB,IT FR,BE LT,PT PL,ES CZ,SK	G-20 NATURAL 20 mbar	Injecteur (1/100 mm)	135		119		97		72		-
		Taux de chaleur nominal (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.78	1.75	0.51	1.0	0.29	11.3
		Taux de débit nominal (L/h)	361	129	271	79	166	54	91	30	
HU	G-20 NATURAL 25 mbar	Injecteur (1/100 mm)	128		110		91		68		-
		Entrée de chaleur nominale (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.84	1.75	0.57	1.0	0.32	11.3
		Taux de débit nominal (L/h)	350	129	271	79	166	54	91	30	

Brûleur	Orifice calibré 1/100mm
Auxiliaire	31
Semi-Rapide	34
Rapide	45
Triple couronne	65

- Aucun réglage d'aération

FR

SAMSUNG

Manual de Instalação e do Utilizador

PT

GN641FDXD1 GN642FDXD1
GN641FDBD1 GN642FDBD1
GN641FDWD1 GN642FDWD1
GN641JDXD1 GN642JDXD1
GN641JDBD1 GN642JDBD1
GN641JDWD1 GN642JDWD1

Placa Encastrável

Introdução

Obrigado por usar o nosso equipamento.
De modo a usar este equipamento correctamente e evitar qualquer potencial risco, leia estas instruções antes de utilizar o equipamento.
Mantenha estas instruções num local onde as possa encontrar facilmente.
Se tiver dúvidas sobre qualquer informação contida nestas instruções, por favor contacte o centro de apoio ao cliente Samsung.

Estas instruções são válidas apenas para os países de destino, cujos símbolos de identificação estão indicados na capa do manual de instruções.
O fabricante não deve ser considerado responsável por quaisquer danos pessoais ou materiais, causados pela instalação ou uso incorrectos do equipamento.

O equipamento foi certificado para uso nos países indicados no mesmo.
O fabricante também se reserva o direito de efectuar modificações aos produtos, se estas forem consideradas necessárias ou úteis, também no interesse do utilizador, sem prejudicar as principais características funcionais e de segurança dos próprios produtos.

Índice

Introdução 2

Avisos de Segurança 4-9
- Avisos de Segurança.....4
- Instalação.....5
- Segurança de Crianças e Adultos.....6
- Durante a Utilização.....7
- Limpeza e Manutenção.....9
- Informações Ambientais.....9

Instruções de Utilização e Manutenção 10-18
- Descrição do Equipamento.....10
- Como Usar.....11
- Conselhos sobre Segurança e Poupança de Energia.....13
- Limpeza e Manutenção.....15
- Resolução de Problemas.....17
- Pedidos de Assistência.....18

Instruções Técnicas.....19-27
- Instruções Técnicas.....19
- Dados Técnicos de Instalação.....20
- Posicionamento.....22
- Instalação do Equipamento.....23
- Ligação do Gás.....24
- Ligação Eléctrica.....25
- Conversão do Gás.....26
- Dados sobre os Queimadores.....27

Avisos de Segurança

- A sua segurança é da maior importância para a Samsung.
- Leia cuidadosamente os avisos antes de instalar ou utilizar o equipamento.
- Este manual de instruções deve ser guardado com o equipamento para futura referência. Se o equipamento for vendido ou transferido para outra pessoa, certifique-se de que o manual também é transmitido ao novo utilizador.
- O fabricante não poderá ser responsabilizado se as medidas de segurança não forem observadas.
- Os seguintes sinais foram criados para serem facilmente compreendidos, para que possa evitar qualquer acidente de segurança causado pela má utilização e para que use o equipamento do modo mais adequado.
- Compreenda completamente o seguinte conteúdo antes de ler as instruções.

Perigo / Aviso	Se esta marca for ignorada, o utilizador pode morrer ou ficar gravemente ferido.
Cuidado	Se esta marca for ignorada, o utilizador pode magoar-se ou causar danos materiais.

■ Os seguintes símbolos indicam o seguinte:

Perigo Geral, Aviso e Precaução

Sem Acesso

Não utilizar chama

Deverá ser feito

Perigo

■ Se suspeitar que está a ocorrer uma fuga de gás, tome as seguintes medidas:

- Não acenda a luz.
- Não ligue ou desligue qualquer equipamento eléctrico e não toque em nenhuma ficha eléctrica.
- Não use o telefone.

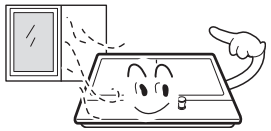
1 Pare de utilizar o produto e feche a válvula de segurança.
2 Abra a janela para ventilar.
3 Contacte o nosso Centro de Assistência, utilizando um telefone no exterior.

* O gás combustível contém mercaptano, pelo que sentirá que o gás está com uma fuga quando meros 1/1000 do gás no ar tiverem um odor específico (odor a alhos ou ovos estragados).

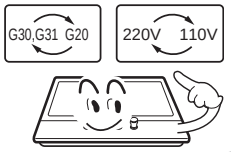
Instalação

Aviso

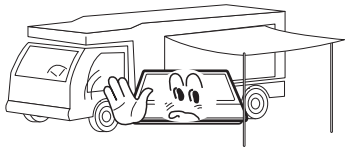
■ Este equipamento deverá estar instalado de acordo com as normas em vigor e apenas pode ser utilizado num espaço bem ventilado.



■ Antes da instalação, certifique-se de que o fornecimento de gás e de electricidade estão em conformidade com o tipo indicado na placa de características.



■ Não instale este equipamento em nenhum tipo de barco ou veículo de alojamento para lazer.



■ O tubo de gás e o cabo eléctrico têm de estar instalados de forma a que não toquem em qualquer parte do equipamento.

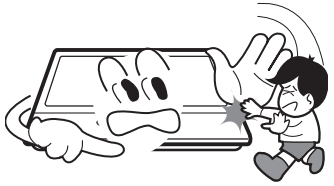
Cuidado

- Este equipamento deve ser instalado por um técnico qualificado ou instalador.
- As condições de ajustamento deste equipamento estão indicadas na etiqueta ou na placa de dados.
- Depois de desempacotar o equipamento, certifique-se de que o produto não está danificado e que o cabo de ligação está em perfeitas condições. Caso contrário, contacte o vendedor antes de instalar o equipamento.
- Os móveis adjacentes e todos os materiais utilizados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 85ºC acima da temperatura ambiente da divisão onde estão localizados, durante a utilização.
- Remova toda a embalagem antes de utilizar o equipamento.
- No caso de um queimador se desligar, desligue o queimador no botão de controlo e não o volte a ligar durante pelo menos um minuto.
- O uso do gás durante o funcionamento do equipamento resultará na produção de calor e humidade no local onde está instalado. Assegure-se que a cozinha está bem ventilada: mantenha orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (extractor mecânico).
- O uso prolongado e intensivo do equipamento poderá requerer uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mecânica mais eficiente.
- Observe atentamente a evacuação dos productos em combustão.

Segurança de Crianças e Adultos

⚠ Aviso

- Não permita que crianças brinquem com o equipamento ou perto deste.
- O equipamento torna-se quente quando está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas afastadas até este arrefecer.



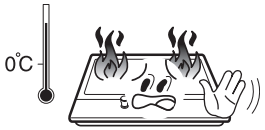
⚠ Cuidado

- Este equipamento foi concebido para ser utilizado por adultos.
- As crianças também se podem magoar se puxarem panelas ou tachos colocados sobre a placa.
- Este equipamento não se destina a ser utilizado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou a falta de experiência e conhecimentos os impeça de utilizarem o equipamento com segurança, sem a supervisão ou as instruções de uma pessoa responsável, para garantir que podem utilizar o equipamento com segurança.

Durante a Utilização

⚠ Aviso

- Utilize o equipamento apenas para preparar alimentos. Nunca o use como aquecedor.



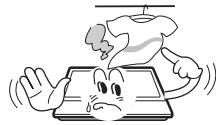
- É perigoso modificar ou tentar modificar as características desde equipamento.

- O uso de um equipamento de preparação de alimentos a gás resulta na produção de calor e humidade na divisão onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (um exaustor mecânico).

- Não use este equipamento se o mesmo esteve em contacto com água. Não utilize este equipamento com as mãos húmidas ou molhadas.

- As superfícies de aquecimento e cozedura do equipamento tornam-se quentes quando estão em uso; tome todas as devidas precauções.

- Não use roupas largas, panos de cozinha ou objectos similares na proximidade da placa, porque podem tocar nas chamas e causar um incêndio.



- Nunca deixe o aparelho sem vigilância ao cozinhar com óleo ou gorduras. Se a gordura ou o óleo sobreaquecerem podem incendiar-se com extrema rapidez.

- Panelas instáveis ou deformadas não devem ser utilizadas na placa, porque podem causar um acidente ao tombarem ou derramarem.

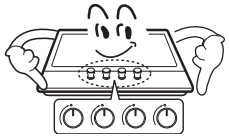
Durante a Utilização (Continuação)

■ Não coloque objectos inflamáveis perto do equipamento.

■ Alimentos perecíveis, objectos de plástico e aerossóis, podem ser afectados pelo calor, e não devem ser armazenados acima ou abaixo do equipamento.

■ Não pulverize aerossóis na proximidade do equipamento, enquanto este estiver em funcionamento.

■ Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição “OFF” quando não estão em uso.



⚠ Cuidado

- Este equipamento destina-se apenas ao uso doméstico para cozinhar. Não foi concebida para uso comercial ou industrial.
- O uso prolongado e intensivo do equipamento pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela ou o aumento do nível de ventilação mecânica, se existente.
- Use luvas ou pegas resistentes ao calor para segurar nos tachos e nas panelas.
- Cuidado para não deixar as pegas ou luvas molhadas ou húmidas, porque tal acelera a transferência de calor através do material, aumentando o risco de se queimar.
- Use os queimadores apenas depois de ter colocado tachos ou panelas sobre os mesmos. Não aqueça panelas ou tachos vazios.
- Nunca use pratos de plástico ou de folha de alumínio sobre o equipamento.
- Ao utilizar outros equipamentos electrónicos, certifique-se de que o cabo não entra em contacto com a superfície do equipamento.
- Se for portador(a) de algum dispositivo mecânico, como um coração artificial, etc., consulte o seu médico antes de utilizar o equipamento.
- Não aproxime as pegas da chama quando estiver a remover os tachos ou panelas.
- Não use toalhas ou outros têxteis volumosos. Este tipo de materiais pode facilmente incendiar-se num queimador quente.
- Ao usar panelas de vidro, certifique-se de que estas são indicadas para colocar sobre chama.
- Para minimizar o risco de queimaduras, incendiamento de material inflamável e derramamentos, vire o cabo das panelas para o lado ou centro da placa, sem que o mesmo fique em contacto com queimadores próximos.
- Antes de remover as panelas ou tachos desligue o queimador.
- Acompanhe cuidadosamente os alimentos que estão a ser preparados em lume alto.
- As gorduras devem ser aquecidas lentamente e sempre sobre observação.
- Alimentos que serão fritos devem estar o mais seco possível. Alimentos congelados ou alimentos frescos com humidade podem fazer com que a gordura borbulhe, e consequentemente transborde da frigideira.
- Nunca remova uma frigideira com gordura quente. Espere até a gordura arrefecer.

Limpeza e Manutenção

⚠ Aviso

■ Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos.

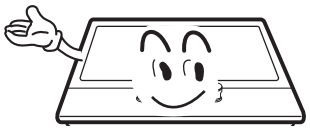
■ Este equipamento deve ser reparado ou assistido apenas por um Técnico de Assistência autorizado, e só devem ser utilizadas peças aprovadas genuínas.

⚠ Cuidado

- Antes de limpar o equipamento, o mesmo deverá estar frio e desligado da corrente eléctrica.
- Não deve utilizar um jacto de vapor ou qualquer outro tipo de limpeza de alta pressão para limpar o equipamento.

Informações Ambientais

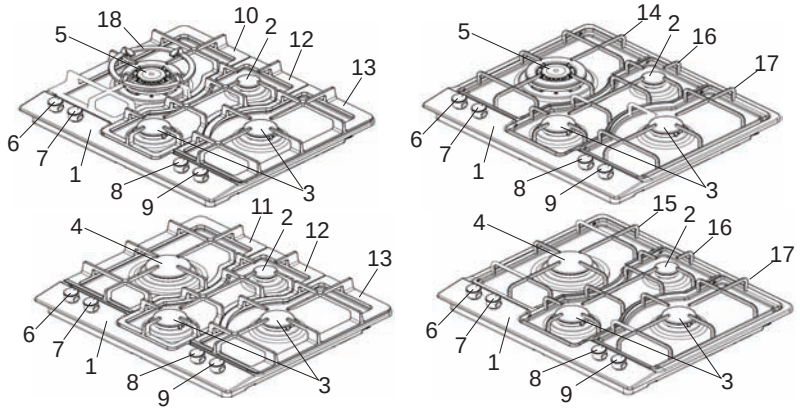
- Após a instalação, por favor elimine os materiais da embalagem com segurança e de forma amiga do ambiente.
- Ao desfazer-se de equipamentos velhos, inutilize-os cortando o cabo.



Eliminação Correcta Deste Produto
(Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

- Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.
- Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.
- Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

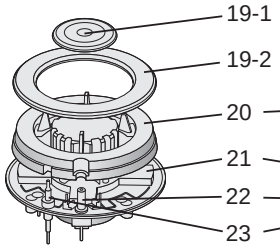
Descrição do Equipamento



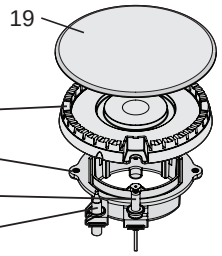
1. Placa superior
2. Queimador auxiliar
3. Queimador semi-rapido
4. Queimador rapido
5. Queimador de coroa tripla
6. Controlar alça para queimador esquerda (Queimador de coroa tripla ou Queimador rápido)
7. Controlar alça para linha de frente centro (Semi-rápido queimador)
8. Alavanca de controle para o centro do queimador traseiro (Queimador auxiliar)
9. Controlar alça para queimador direito
10. Castiron deixou suporte pan (por queimador tripla coroa)
11. Castiron deixou pan apoio (por queimador rápido)
12. Castiron centro suporte pan
13. Castiron apoio pan direito
14. De desenho apoio pan esquerda (por queimador tripla coroa)
15. De desenho apoio pan esquerda (por queimador rápido)
16. De desenho apoio pan centro
17. De desenho apoio pan direito
18. Apoio pan wok

Queimador

Coroa tripla

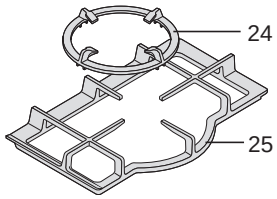


Auxiliar, Semi-rápido e Rápido



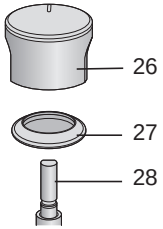
19. Tampa do queimador
19-1. Tampa interna do queimador
19-2. Tampa externa do queimador
20. Espalhador
21. Corpo do queimador
22. Electrodo de ignição
23. Válvula de segurança

Suporte wok



24. Suporte de panela wok
25. Suporte de panela

Botão



26. Botão de controlo
27. Anel de vedação
28. Rosca

Como Usar

Ligar

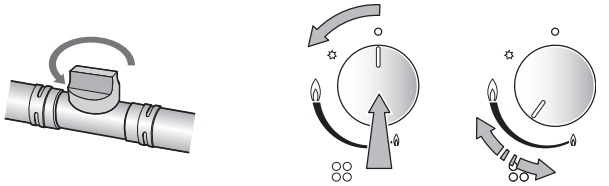
1 Preparação

Os seguintes símbolos aparecem junto de cada botão de controlo:

O	Círculo: Gás desligado		Chama pequena: regulação mínima
	Chama grande: regulação máxima		Posição de ignição

- A regulação mínima está no final da rotação do botão de controlo no sentido contrário dos ponteiros do relógio.
- Todas as posições operativas devem ser seleccionadas entre a posição máxima e a posição mínima.
- O símbolo no painel de controlo, junto do botão de controlo, indicará que queimador está a funcionar.

2 Ignição & Ajuste



- Abra a válvula do meio.
- Coloque um tacho ou uma panela na posição de cozinhar.
- Pressione o botão de controlo da posição correspondente e rode-o para a esquerda, para a posição de ignição, e aguarde alguns segundos até a chama acender.
- Depois de acesa a chama, mantenha o botão premido durante mais 5 a 8 segundos, porque o sensor de calor que abre o canal de gás tem que aquecer primeiro. De seguida, regule o botão de controlo para a posição que desejar.
- Se o queimador não acender, repita o processo.
- O tamanho da chama pode ser continuamente regulado entre o máximo e o mínimo, rodando lentamente o botão de controlo.

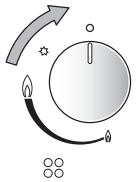
⚠

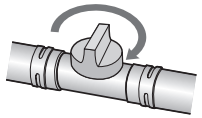
- **Se os queimadores estiverem sujos, pode ser mais difícil acender o queimador, pelo que devem ser mantidos o mais limpos possível. Limpe com uma pequena escova e certifique-se de que o dispositivo de ignição não é danificado.**
- **O dispositivo de supervisão da chama não deve ser utilizado durante mais de 15s. Se, após 15s, o queimador ainda não estiver aceso, deixe de utilizar o dispositivo e aguarde, pelo menos, 1 min antes de voltar a tentar acender o queimador.**

Como Usar (Continuação)

Desligar

3 Extinção





- Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio, para o símbolo “O” (posição desligado).
- Feche a válvula do meio.

■ Logo depois de ser desligado, o equipamento continua quente. Cuidado para não se queimar.

■ Esta placa está equipada com um dispositivo de segurança, que desliga o fornecimento de gás caso a chama do queimador se apague, por exemplo, se houver derramamento de líquidos ou se tiver ocorrido uma corrente de ar.

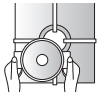
■ No caso da chama de um queimador se apagar acidentalmente, desligue o botão de controlo do queimador e não tente voltar a ligar o queimador durante, pelo menos, 1 min.

Conselhos sobre Segurança e Poupança de Energia

- O diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao do queimador.

QUEIMADORES	PANELAS	
	Φ min.	Φ máx.
Coroa tripla	200mm	260mm
Rápido	200mm	260mm
Semi-rápido	130mm	180mm
Auxiliar	100mm	120mm

■ O utilizador não deve utilizar panelas que o fundo exceda o tamanho da placa.

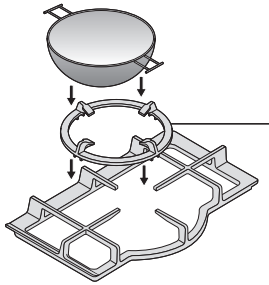
NÃO		SIM	
	Não use panelas com diâmetros pequenos em queimadores grandes. A chama nunca deverá ultrapassar os lados da panela.	Use sempre panelas adequadas para cada queimador, para evitar desperdiçar gás e descolorir as panelas.	
	Nunca cozinhe sem uma tampa ou com a tampa aberta – está a desperdiçar energia.	Coloque sempre uma tampa na panela.	
	Não use uma panela com um fundo convexo ou côncavo.	Use apenas panelas, tachos e frigideiras com um fundo espesso e plano.	
	Não posicione a panela numa posição inclinada, porque a mesma pode cair. Não use panelas de grande diâmetro nos queimadores mais próximos dos botões de controlo.	Coloque as panelas sobre os queimadores, não utilizando apenas um lado.	
	Nunca posicione a panela directamente em cima do queimador.	Coloque as panelas sempre em cima do suporte para panelas.	
	Não utilize peso excessivo e evite que objectos pesados batam na placa.	Manuseie as panelas cuidadosamente quando estas estão sobre o queimador.	

■ Não é permitido utilizar panelas para assar, frigideiras ou pedras de grelhador aquecidas simultaneamente por vários queimadores, porque a acumulação de calor resultante pode danificar o aparelho.

■ Não toque na placa nem nos suportes para panelas durante a utilização, nem nos minutos seguintes à sua utilização.

■ Quando o líquido começar a ferver, diminua a chama, para manter o líquido em lume brando.

Conselhos sobre Segurança e Poupança de Energia (Continuação)



O suporte para “wok” permite utilizar recipientes de base côncava.

⚠
- **O suporte “wok” deverá ser usado somente no queimador de coroa tripla.**
- **O fabricante não será responsabilizado caso o suporte seja usado incorrectamente.**

PANELA CONCAVA	
Φ mín.	Φ máx.
180mm	220mm

Limpeza e Manutenção

⚠
- **As operações de limpeza só devem ser realizadas quando o equipamento estiver frio.**
- **O equipamento deve ser desligado da fonte de alimentação antes de começar qualquer processo de limpeza.**
- **Limpe o equipamento regularmente, de preferência depois de cada utilização.**
- **Os produtos de limpeza abrasivos ou objectos afiados irão danificar a superfície da placa; deverá limpá-la com água e um pouco de detergente.**

Utilizável	Não Utilizável
Panos macios	Escova de nylon
Esponja	Escova de metal
Detergente neutro	Óleo Alimentar
	Detergente Ácido/ Alcalino
	Produtos Abrasivos
	Diluente/Benzina

Suporte para panelas, Botões de controlo

- Remova os suportes para panelas.
- Limpe os suportes e os botões de controlo com um pano húmido, detergente para a loiça e água quente. A sujidade entranhada sai melhor se for deixada de molho primeiro.
- Finalmente seque tudo com um pano macio.

Base de Vidro

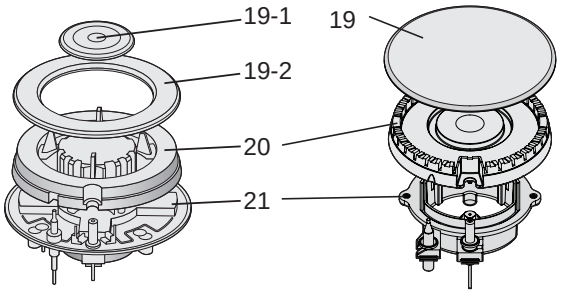
- Limpe regularmente a placa superior, utilizando um pano macio mergulhado em água quente e detergente bem espremido.
- Seque bem a placa superior depois de limpar.
- Retire os restos de alimentos ou líquidos salgados do fogão logo que possível, para evitar o risco de corrosão.
- As partes de aço do aparelho podem tornar-se descoloridas após algum tempo. Isto é normal, devido às altas temperaturas. Sempre que o aparelho é utilizado, estas partes devem ser limpas com um produto adequado para aço inox.

Limpeza e Manutenção (Continuação)

QUEIMADORES

- Retire as tampas dos queimadores e os espalhadores, puxando-os para cima e retirando-os da placa.
- Deixe-os imersos em água quente e um pouco de detergente.
- Depois de os lavar, enxagúe-os e seque-os completamente. Certifique-se de que os orifícios de passagem da chama estão limpos e completamente secos.
- Limpe as partes fixas da cobertura do queimador com um pano húmido e seque-as.
- Limpe suavemente o dispositivo de ignição e o dispositivo de segurança com um pano bem espremido e seque com um pano macio.
- Antes de voltar a colocar os queimadores na placa, certifique-se de que os injectores não estão bloqueados.

■ Volte a montar os queimadores Auxiliar, Semi-Rápido e Rápido da seguinte forma:



1. Coloque o difusor da chama (20) no corpo do queimador (21) de modo que o dispositivo da ignição e o dispositivo de segurança fiquem nos respectivos orifícios. O espalhador de chamas deve entrar adequadamente no seu lugar.
2. Volte a colocar a tampa do queimador (19, 19-1 & 19-2) assegurando-se de que as tampas entram no espalhador de chamas (20).

⚠ **Volte a colocar as peças pela ordem correcta depois de as limpar.**
- Não confunda a parte de cima com a parte de baixo.
- As peças devem encaixar correctamente.

Resolução de Problemas

- As reparações nos componentes de gás e eléctricos deste equipamento devem apenas ser executadas por uma pessoa qualificada e competente para garantir a segurança.
- No entanto, alguns problemas menores podem ser resolvidos da seguinte forma:

Problema	Causas prováveis	Solução
Não acende	Sem ignição.	Verifique o fornecimento de electricidade.
	A tampa do queimador está mal colocada.	Coloque a tampa correctamente.
	A válvula do meio está fechada.	Abra completamente a válvula do meio.
Mal ligado	A válvula do meio está aberta de forma incompleta.	Abra completamente a válvula do meio.
	A tampa do queimador está mal colocada.	Coloque a tampa correctamente.
	O sistema de ignição está obstruído.	Limpe com um pano seco.
	Os queimadores estão molhados.	Seque cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	Os orifícios do espalhador da chama estão obstruídos.	Limpe o espalhador da chama.
Ruído quando é feita a combustão e ignição	A tampa do queimador está mal colocada.	Coloque a tampa correctamente.
A chama apaga-se durante o uso	O dispositivo de segurança está obstruído.	Limpe o dispositivo de segurança.
Chama amarela	Os orifícios do espalhador da chama estão obstruídos.	Limpe o espalhador da chama.
	Está a ser utilizado um gás diferente.	Verifique o gás utilizado.
Chama instável	A tampa do queimador está mal colocada.	Coloque a tampa correctamente.
Cheiro a gás	A torneira do gás está aberta.	Verifique se alguma torneira de gás está aberta.
	Pode existir alguma fuga de gás.	Certifique-se de que a união está hermeticamente fechada.

■ Se o problema não for resolvido, por favor contacte o Centro de Assistência Técnica Samsung mais próximo.

Pedidos de Assistência

Se tiver comentários ou questões relacionadas com os produtos Samsung, contacte o Centro de Apoio ao Cliente SAMSUNG.

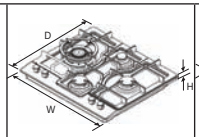
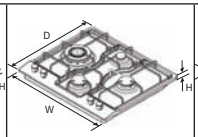
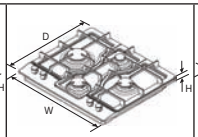
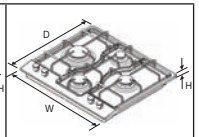
Região	País	Centro de Apoio ao Cliente (TEL)	Web Site	Nº Fax	Endereço	Observações
Europa	BELGICA	02 201 2418	www.samsung.be	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	REPUBLICA CHECA	844 000 844	www.samsung.com/cz	N/A	Distributor pro Českou republiku: Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4	
	DINAMARCA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FRANCA	3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com/fr	01 48 63 06 38	Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex, France	
	ALEMANHA	01805 - 121213 (€ 0,14/Min)	www.samsung.de	01805 - 121214	Samsung Electronics GmbH Samsung House, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Ts., Deutschland	
	HUNGRIA	06-80-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/hu	N/A	Samsung Electronics Magyar Rt. Szépvölgyi Business Park, 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37	
	ITALIA	800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/it	02 92141801	Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5, 20063, Cernusco Sul Naviglio (MI)	
	LUXEMBURGO	02 261 03 710	www.samsung.lu	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	HOLANDA	0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)	www.samsung.nl	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Postbus 681 2600AR Delft Nederland	
	NORUEGA	815-56 480	www.samsung.com/no	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	POLONIA	0 801 801 881	www.samsung.com/pl	+48-22-607 4448	Samsung Electronics Polska sp. Z o.o. Dział Obsługi Klienta02-678 Warszawa; ul. Szturmowa 2a	
	PORTUGAL	808 20 SAMSUNG	www.samsung.com/pt	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICA PORTUGUESA, SA. Lagoas Park, Ed. 5-B, Piso 0 – 2740-298 Porto Salvo – Portugal	
	ESLOVAKIA	0800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/sk	N/A	N/A	
	ESPANHA	902 10 11 30	www.samsung.com/es	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICS IBÉRIA, S.A Ciencies, 55-65 (Polígono Pedrosa) 08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)	
	SUECIA	0771-400 200	www.samsung.com/se	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	REINO UNIDO	0870 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk	0870 7221127	Samsung Electronics U.K. Ltd. Customer Care Centre PO Box 17243 Edinburgh, EH11 4YB United Kingdom	
	Republica da Irlanda	0818 717 100	www.samsung.com/uk	+44 (0)870 7221127		
	Suica	0800-SAMSUNG (7267864)	http://www.samsung.com/ch/	N/A		
CIS	RUSSIA	8-800-200-0400	www.samsung.ru	+7-495-783-0556	117545 Россия, Москва, ул. Дорожная, д.3, корп. 6	
	KASAQUISTAO	8-800-080-1188	www.samsung.kz	+7 (3272) 58-59-66	050051 4th floor, 172 Dostyk Ave. Almaty Republic of Kazakhstan	
	UZBEQUISTAO	8-800-120-0400	www.samsung.uz	+998-71-120-7208	100-742 12fl.,International Business Center,107B,Amir Temur str., Tashkent,Uzbekistan	
	UCRANIA	8-800-502-0000	www.samsung.com/ur	+380 (44) 537 59 48	30A, Spaska St, Floor 3, Kiev 04070, Ukraine	
	LITUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt	+370 52 139 770	Zemaites 21, Vilnius, LT-2009, Lithuania	
	LATVIA	800-7267	http://www.samsung.com/lv/index.htm	+371 7 50 84 80	J. Alunana 2, Riga, LV-1340, Latvia	
	ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee			
Asia Pacifico	AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au	(612) 9763 5750	Samsung Electronics Australia 7 Parkview Drive, Homebush Bay NSW 2127	
	MALASIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my	03-22636759	Samsung Malaysia Electronics Sdn. Bhd. 3B-1-1. Level 1, Block 3B, Plaza Sentral, Jalan Stesen Sentral 5, KL Sentral , 50470, Kuala Lumpur, Malaysia	
	TAILANDIA	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th	02-689-3298	Thai Samsung Electronics Co.,Ltd Service Department 1,6 floor Boonmitr Building 138 Silom Rd., Suriyawong Bangrak Bangkok 10500	
					บริษัท ไทยซัมซุงอิเล็คโทรนิคส์ จำกัด เลขที่ 138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1,6 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	

Instruções Técnicas

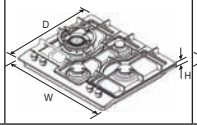
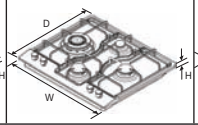
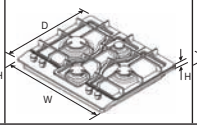
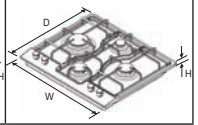
- **Este equipamento deve ser instalado por um técnico qualificado ou instalador.**
- **Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e da pressão do gás) e a regulação do equipamento são compatíveis.**
- **As condições de ajuste deste equipamento são indicadas na etiqueta (ou na placa de dados).**
- **Este equipamento não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação actuais. Deve ser dada uma atenção especial aos requisitos relevantes sobre a ventilação.**
- **Antes de instalar, desligue o fornecimento de gás e electricidade.**
- **Todos os equipamentos que têm componentes eléctricos devem ser ligados à terra.**
- **Certifique-se de que o tubo do gás e o cabo eléctrico estão instalados de forma a não tocarem em qualquer parte do equipamento que esteja quente.**
- **O tubo do gás ou o cabo eléctrico não devem ser dobrados ou bloqueados por quaisquer outros aparelhos.**
- **Verifique as dimensões do equipamento, bem como as dimensões de corte no móvel da cozinha.**
- **Os painéis localizados acima da superfície de trabalho, directamente a seguir ao aparelho, devem ser feitos de material não inflamável. Tanto a superfície estratificada como a cola utilizada devem ser resistentes ao calor, para evitar a deterioração.**
- **Abra a torneira de gás e acenda os queimadores. Verifique se aparece uma chama azul clara, sem pontas amarelas. Se os queimadores apresentarem alguma anomalia, verifique o seguinte:**
  - **Tampa do queimador correctamente colocada**
  - **Espalhador da chama correctamente posicionado**
  - **Queimador verticalmente alinhado com o injector**
- **Deve ser executado um teste operacional completo e um teste para possíveis fugas no filtro depois da instalação.**
- **O tubo flexível deve ser instalado de forma a não entrar em contacto com qualquer parte móvel da unidade e não passa através de qualquer parte susceptível de estar congestionada.**

Dados Técnicos de Instalação

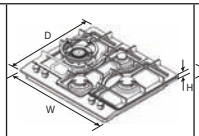
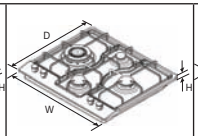
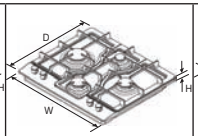
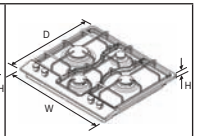
Especificações do Equipamento

				
Modelo	**GN642JDXD1**	**GN641JDXD1**	**GN642FDXD1**	**GN641FDXD1**
Suporte para tachos	Ferro Fundido	Desenhando	Ferro Fundido	Desenhando
Suportes	O	X		
Placa Superior	Aço inoxidável			
Botão de Controlo	Cor prata			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensões (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo de Ignição	Tipo de ignição contínua			
Ligação do Gás	Rosca fêmea ½ pol.			
Alimentação Eléctrica	220~240V, 50Hz			
Dados sobre os Queimadores	Coroa Tripla (1EA), Semi-rápido (2EA), Auxiliar (1EA)		Rápido (1EA), Semi-rápido (2EA) Auxiliar (1EA)	

\

				
Modelo	**GN642JDBD1**	**GN641JDBD1**	**GN642FDBD1**	**GN641FDBD1**
Suporte para tachos	Ferro Fundido	Desenhando	Ferro Fundido	Desenhando
Suportes	O	X		
Placa Superior	Revestimento de esmalte preto			
Botão de Controlo	Cor titânio			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensões (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo de Ignição	Tipo de ignição contínua			
Ligação do Gás	Rosca fêmea ½ pol.			
Alimentação Eléctrica	220~240V, 50Hz			
Dados sobre os Queimadores	Coroa Tripla (1EA), Semi-rápido (2EA), Auxiliar (1EA)		Rápido (1EA), Semi-rápido (2EA) Auxiliar (1EA)	

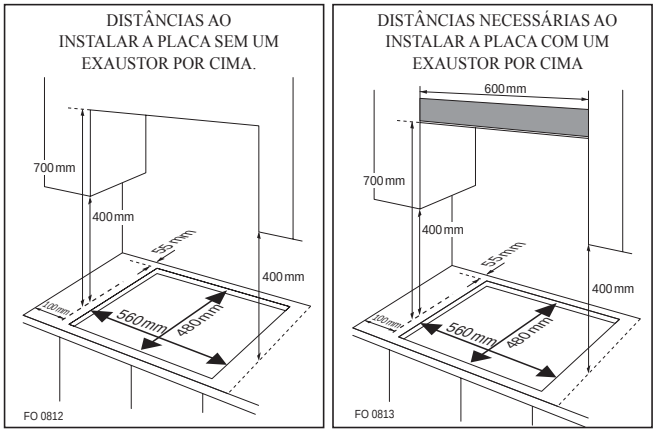
Dados Técnicos de Instalação (Continuação)

				
Modelo	**GN642JDWD1**	**GN641JDWD1**	**GN642FDWD1**	**GN641FDWD1**
Suporte para tachos	Ferro Fundido	Desenhando	Ferro Fundido	Desenhando
Suportes	O	X		
Placa Superior	Revestimento de esmalte branco			
Botão de Controlo	Cor branca			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensões (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo de Ignição	Tipo de ignição contínua			
Ligação do Gás	Rosca fêmea ½ pol.			
Alimentação Eléctrica	220~240V, 50Hz			
Dados sobre os Queimadores	Coroa Tripla (1EA), Semi-rápido (2EA), Auxiliar (1EA)		Rápido (1EA), Semi-rápido (2EA) Auxiliar (1EA)	

- **CLASSE DO EQUIPAMENTO: Classe 3**
- **CATEGORIA DO EQUIPAMENTO:**

	BE/FR	**GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK**	**PL**
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU		
Cat.	II 2H3B/P		
P(mbar)	25-30		

Posicionamento



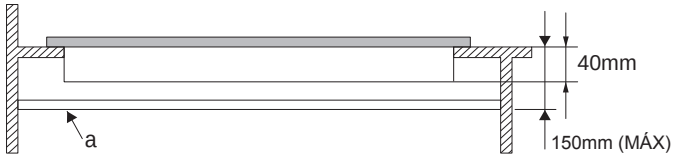
Dimensões

de corte

Largura : 560mm
Profundidade: 480mm
Espessura : 30~50mm

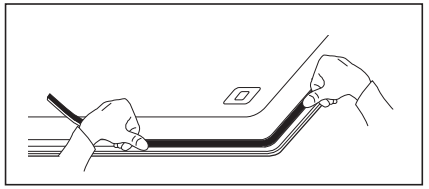
■ **Este equipamento destina-se a ser montado num móvel de cozinha ou numa bancada de 600 mm, obedecendo às seguintes distâncias mínimas:**

- A extremidade do equipamento deverá estar a uma distância mínima de 55 mm da parede posterior.
- Deve ser deixada uma distância mínima de 100 mm entre as extremidades laterais do equipamento e quaisquer armários ou paredes adjacentes.
- A distância mínima à qual o material combustível pode ser instalado acima do equipamento, alinhado com as extremidades do equipamento é de 400 mm. Se for instalado abaixo de 400 mm, deve ser deixado um espaço de 50 mm das extremidades do equipamento.
- A distância mínima à qual o material combustível deve ser instalado directamente acima do aparelho é de 700 mm.

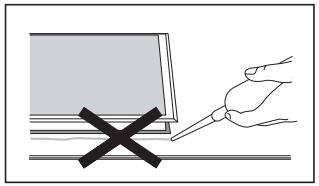


- Este painel ou painéis devem ser posicionados a uma distância máxima de 150 mm acima da bancada.

Instalação do Equipamento

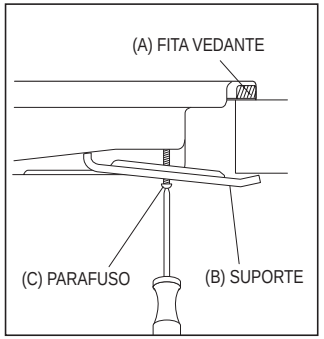


1. Retire os suportes para tachos, as tampas dos queimadores e os difusores da chama, e vire cuidadosamente o equipamento para baixo, colocando-o sobre uma superfície suave. Cuidado para não danificar os dispositivos de ignição e de segurança da chama durante esta operação.
2. Aplique a fita de vedação à volta do rebordo do equipamento.
3. Não deixe folga no material vedante nem sobreponha a espessura.

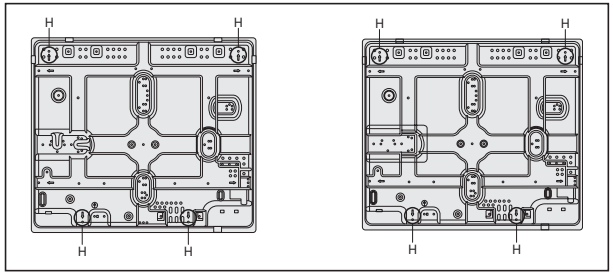


Não use um vedante de silicone para selar o equipamento na abertura.

Tal tornaria difícil a remoção do equipamento no futuro, sobretudo se necessitar de assistência.



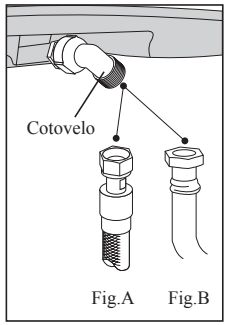
1. Coloque o suporte (B) nos orifícios que correspondem ao tamanho dos parafusos. Existe um conjunto de orifícios para parafusos em cada canto da placa (H). Aperte ligeiramente um parafuso (C) através do suporte (B) para que o suporte fique fixo à placa, mas de forma a que continue a conseguir ajustá-lo em posição.
2. Vire cuidadosamente a placa e baixe-a suavemente sobre o corte para encastre.
3. Na parte inferior da placa, ajuste os suportes para uma posição que seja adequada para a sua bancada de trabalho. Posteriormente, aperte completamente os parafusos (C) para fixar a placa no lugar.



Ligação do Gás

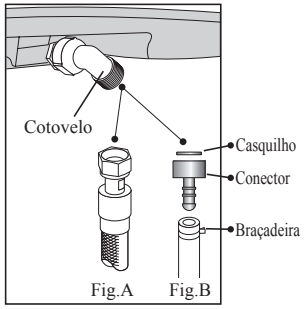
- **Este equipamento tem de ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor no país no qual o equipamento será utilizado.**
- **Este equipamento é fornecido para funcionar apenas com gás natural e não pode ser utilizado outro tipo de gás sem que primeiro os injectores sejam alterados. A conversão para utilização de LPG e outros gases deve ser realizada apenas por uma pessoa qualificada.**

A conexão de entrada do gás tem uma rosca fêmea de ½ pol.
Gás distribuído por tubo, gás natural, gás propano ou butano.
Para sua segurança, deve escolher uma das seguintes opções de ligação:



- **Ligação com um tubo rígido** de cobre e com conectores mecânicos de aparafusar. Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo instalado no aparelho.
- **Ligação com um tubo de metal flexível ondulado com conectores de aparafusar.** (Fig. A)
  Pode utilizar um tubo de aço inox flexível, disponível no seu Centro de Assistência.
- **Ligação com um tubo flexível com conectores de aparafusar.** (Fig.B)
  Estes tubos não devem exceder os 2 metros de comprimento e devem estar acessíveis ao longo de todo o seu comprimento.

Fornecimento de gás por tanque ou cilindro (Butano/Propano)



- Para segurança do utilizador, aconselhamos a que a ligação seja efectuada com um tubo rígido, se tal for possível, utilizando um tubo de metal flexível ondulado com conectores aparafusados (comprimento máximo de 2 metros) (Fig.A).
- Para uma instalação existente, onde não seja possível instalar uma mangueira de gás flexível, reforçada a ligação pode ser efectuada com uma mangueira de gás flexível (comprimento máximo de 2 metros), com duas braçadeiras. Uma no conector e a outra no regulador de pressão, e um casquilho instalado entre o conector e o cotovelo da placa. (Fig.B)

- **Pode obter o conector e o casquilho junto do Centro de Assistência. Em França, deverá utilizar um tubo com o logótipo "NF Gaz".**
  Se a instalação for difícil, desaperte o cotovelo ligeiramente e aperte-o depois de posicionado o cotovelo.

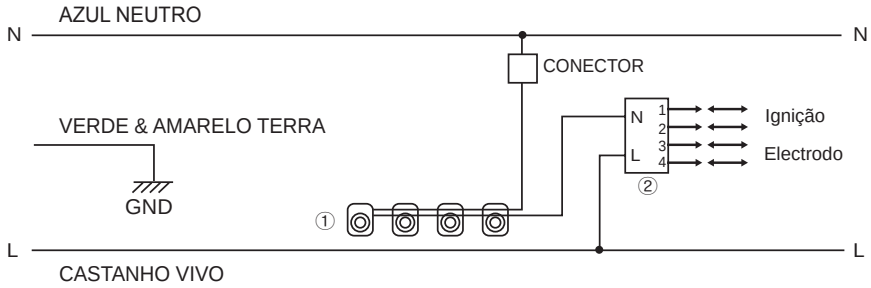
- **Deve ser executado um teste operacional completo e um teste para possíveis fugas no filtro depois da instalação (com água e sabão ou detector de gás).**
- **O acesso a todo o comprimento da mangueira de ligação deve ser possível e a mangueira de gás deve ser substituída antes de terminar o seu prazo de validade (indicado na mangueira).**

Ligação Eléctrica

- Este equipamento deverá possuir fio terra.
- Este equipamento foi concebido para ser ligado a uma fonte de alimentação de 220~240V, 50/60 Hz AC.
- Os fios do cabo eléctrico são coloridos de acordo com os seguintes códigos:
  - Verde / amarelo = Terra
  - Azul = Neutro
  - Castanho = Vivo

- **O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E ou com o símbolo de terra.**

■ DIAGRAMA DE LIGAÇÃO

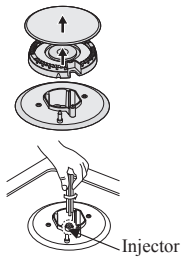


① INTERRUPTOR MICRO
② QUEIMADORES
(ENTRADA: 220V 50~60HZ, SAIDA: 15.25V)

Conversão do Gás

⚠
- **Cuidado com as operações e ajustamentos a serem realizados na conversão do gás.**
- **Todo o trabalho deve ser realizado por um técnico qualificado.**
- **Antes de iniciar a conversão, desligue o fornecimento de gás e electricidade do equipamento.**

1 Mudar o injector dos queimadores.



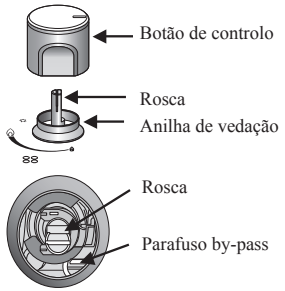
Retire o suporte para panelas, a tampa do queimador e o difusor da chama.

Desaperte o injector, utilizando uma chave de fendas de 7mm e substitua-o pelo injector estipulado para o novo fornecimento de gás (ver tabela 1, página 27).

Volte a montar cuidadosamente todos os componentes.

Depois da substituição dos injectores, é aconselhável apertar firmemente o injector.

2 Ajustar os queimadores da placa para reduzir o consumo.



① Ajuste as torneiras para o mínimo.

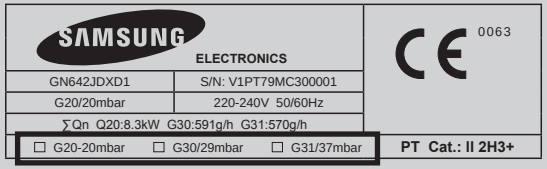
② Retire os botões de controlo

③ Ajuste o parafuso by-pass

- Para as coberturas G20 em G30 ou G31, o parafuso tem de ser aparafusado completamente.
- Nesta fase, acenda os queimadores e rode os botões de controlo da posição max. Para a posição mínima, para verificar a estabilidade da chama.
- Para converter G30 ou G31 em G20, por favor contacte o Centro de Assistência Técnica.

④ Volte a colocar os botões de controlo.

⚠
- **Não desmonte o eixo da torneira: em caso de anomalia, substitua a torneira toda.**
- **Antes de voltar a colocar os queimadores na placa superior, certifique-se de que o injector não está bloqueado.**
- **Deve ser executado um teste operacional completo e um teste para possíveis fugas depois da conversão do gás (com água e sabão ou detector de gás).**
- **Depois de concluída a conversão, um técnico qualificado ou instalador deve marcar "V" na categoria de gás correspondente. Retire a marca "V" feita anteriormente.**



Dados sobre os Queimadores

Entrada de calor nominal e taxas de fluxo a 15ªC a 1,013 mbar. (Tabela 1)

PAÍS	TIPO DE GÁS	QUEIMADOR	Coroa Tripla		Rápido		Semi-Rápido		Auxiliar		Total
		POSIÇÃO	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Mín..	
GB,IT FR,HU BE,LT NL,PT ES,CZ SK	G-30 BUTANO 29 mbar	Injector (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Entrada nominal de calor (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.75	1.75	0.43	1.0	0.37	11.3
		Taxas nominais de fluxo (L/h)	267	193	211	53	120	31	71	25	
PL	G-30 BUTANO 36 mbar	Injector (1/100 mm)	93		80		62		47		-
		Entrada nominal de calor (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.85	1.75	0.48	1.0	0.38	11.3
		Taxas nominais de fluxo (L/h)	259	185	203	58	125	33	71	25	
GB,IT FR,BE LT,PT ES,CZ SK	G-31 PROPANO 37 mbar	Injector (1/100 mm)	98		85		65		50		-
		Entrada nominal de calor (Kw)	3.8	2.5	3.0	0.7	1.75	0.4	1.0	0.33	11.3
		Taxas nominais de fluxo (L/h)	254	177	199	49	118	28	68	23	
GB,IT FR,BE LT,PT PL,ES CZ,SK	G-20 NATURAL 20 mbar	Injector (1/100 mm)	135		119		97		72		-
		Entrada nominal de calor (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.78	1.75	0.51	1.0	0.29	11.3
		Taxas nominais de fluxo (L/h)	361	129	271	79	166	54	91	30	
HU	G-20 NATURAL 25 mbar	Injector (1/100 mm)	128		110		91		68		-
		Entrada nominal de calor (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.84	1.75	0.57	1.0	0.32	11.3
		Taxas nominais de fluxo (L/h)	350	129	271	79	166	54	91	30	

Queimador	Orifício Calibrado 1/100mm
Auxiliar	31
Semi-rápido	34
Rápido	45
Coroa Tripla	65

- Sem ajuste para arejamento